

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Gastronomické speciality Slovácka
Gastronomical Specialities of Slovácko Region

Student: Zuzana Obdržálková

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Václav Lednický, CSc.

Uherské Hradiště 2010

Zadání bakalářské práce

Student: **Zuzana Obdržálková**
Studijní program: B6208 Ekonomika a management
Studijní obor: 6501R006 Ekonomika cestovního ruchu
Specializace: 02 Ekonomika cestovního ruchu
Téma: **Gastronomické speciality Slovácka**
Gastronomical Specialities of Slovácko Region

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
 2. Metodika zpracování a cíl práce
 3. Teorie gastronomie
 4. Charakteristika jednotlivých území Slovácka a popis místních specialit
 5. Výsledky šetření
 6. Závěr a doporučení
- Seznam použité literatury
Seznam zkratk
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce
Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:

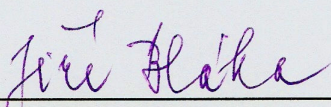
- RUNŠTUK, J. a kol. *Receptury teplých pokrmů*. 6. vyd. Hradec Králové: R plus, 2004. 584 s. ISBN 80-902492-5-6.
RUNŠTUK, J.; PILAŘ, A.; WAGNEROVÁ, R. *Receptury studených pokrmů*. 1. vyd. Praha: IQ 147, 1997. 733 s.
SEDLÁČKOVÁ, H.; OTOUPAL, P. *Technologie přípravy pokrmů*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2002. 88 s. ISBN 80-7168-804-5.

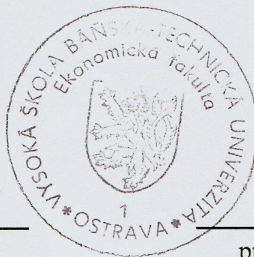
Formální náležitosti a rozsah bakalářské práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.

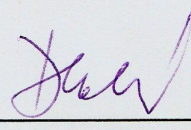
Vedoucí bakalářské práce: **doc. Ing. Václav Lednický, CSc.**

Datum zadání: 20.11.2009

Datum odevzdání: 07.05.2010


prof. PhDr. Jiří Bláha, CSc.
vedoucí katedry




prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová
děkanka fakulty

Poděkování

Děkuji vedoucímu bakalářské práce panu doc. Ing. Václavu Lednickému, CSc. za odborné vedení, cenné rady, hodně trpělivosti a čas, který mi věnoval v průběhu psaní této práce.

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a použila jsem pramenů, které uvádím v příloženém seznamu literatury.

Datum odevzdání: 7. května 2010

.....
Zuzana Obdržálková

Obsah:

1.	Úvod	9
2.	Metodika zpracování a cíl bakalářské práce	10
2.1.	Zásady zpracování bakalářské práce	10
2.2.	Cíl bakalářské práce	11
3.	Gastronomie	12
3.1.	Vývoj gastronomie	12
3.2.	Česká gastronomie	13
3.3.	Gastronomický trend	14
4.	Historie Slovácka	15
4.1.	Tradice na Slovácku	15
5.	Cestovní ruch	18
6.	Gastronomické speciality Slovácka	22
6.1.	Snídaně	22
6.2.	Oběd	22
6.3.	Svačina	23
6.4.	Večeře	23
6.5.	Polévky	24
6.6.	Zelenina a bezmasé pokrmy	24
6.6.1.	Zelenina	24
6.6.2.	Luštěniny	25
6.6.3.	Brambory	26
6.6.4.	Obiloviny	26
6.7.	Ovoce, knedlíky, sladidla, houby, byliny, koření	27
6.7.1.	Ovoce	27
6.7.2.	Knedlíky	27
6.7.3.	Sladidla	28
6.7.4.	Houby, byliny, koření	28
6.8.	Slovácké koláče, buchty, vdolky, koblihy	29
6.9.	Obřadní a sváteční pokrmy	30
6.10.	Pravá moravská zabíjačka	32
6.10.1.	Zabíjačkové pochoutky	33
6.10.2.	Alkoholické nápoje	37
7.	Vymezení a charakteristika území	40
7.1.	Region Slovácko	40
7.1.1.	Uherské Hradiště	40
7.1.2.	Kunovice	41
7.1.3.	Staré Město	41
7.1.4.	Dolní Němčí	42
7.1.5.	Ostrožská Lhota	42
7.1.6.	Osvětimany	43
7.1.7.	Vlčnov	43
7.1.8.	Mařatice	44

8.	SWOT analýza	46
8.1.	Silné stránky	46
8.2.	Slabé stránky	47
8.3.	Příležitosti	47
8.4.	Hrozby	48
9.	Výsledky šetření	49
9.1.	Menu pro různé věkové kategorie	49
9.1.1.	Menu pro děti	49
9.1.2.	Menu pro osoby středního věku	50
9.1.3.	Menu pro seniory	52
9.1.4.	Menu dietní	53
9.2.	Osobní návrh rautu	54
9.3.	Scénář přípravy slavnostní tabule u příležitosti Svatební hostiny	56
10.	Závěr a doporučení	60
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY		62
SEZNAM OBRÁZKŮ		65
SEZNAM PŘÍLOH		68

1. Úvod

Téma bakalářské práce s názvem Gastronomické speciality Slovácka jsem si vybrala z toho důvodu, protože již jen samotný název mne ihned na první pohled zaujal. Je ale pravdou, že důvodů pro výběr tohoto tématu jsem měla hned několik.

Například to bylo také na základě mých předchozích zkušeností, jelikož jsem studovala Střední školu hotelovou ve Zlíně, obor Hotelnictví a turismus, kde jsem si v průběhu svého čtyřletého studia měla možnost vyzkoušet mimo jiné i tvorbu nejrozumnějšího kulinářského umění.

Dále protože je mým domovem jedna z vesnic Moravského Slovácka, tak jsem byla již od útlého dětství postupně od mé prababičky zasvěcována do „*pravého moravského kuchařského umění*.“ Velmi mne to zaujalo, a proto jsem se v pozdějším věku začala o gastronomii hlouběji zajímat.

Velkou inspirací pro mne byl také pradědeček, který byl nejvyhlášenějším řezníkem u nás na Slovácku. Pracoval několik let ve svém oboru a díky němu, jsme měla tu možnost několikrát se zúčastnit zabíjaček a získat tak nové, pro mne neznámé poznatky. Byl to vždy krásný zážitek.

Jelikož jsem byla již od malička vedena k oboru gastronomie a začala jsem postupem času sama vytvářet různé své speciality, tak se chci ve své bakalářské práci zaměřit zejména na rozdíl Slovácké gastronomie od gastronomie jiných krajů České republiky a jiných zemí světa a upozornit také na slovácké zvyklosti. Zároveň se pokusím o sestavení vlastního menu pro jednotlivé věkové skupiny osob a v neposlední řadě dopodrobna rozeberu pravou moravskou zabíjačku, která ke Slovácku neodmyslitelně patří.

2. KAPITOLA Metodika zpracování a cíl bakalářské práce

Jako absolventka Střední hotelové školy jsem se vždy zajímala o lokální gastronomii, a proto jsem si zvolila tuto oblast za téma mé bakalářské práce. Jsem si vědoma, že i přes řadu připomínek k charakteru moravských a českých pokrmů, lze je využívat i jako určité atraktivy prostoru naší republiky. Proto si myslím, že jejich větší využití v restauračním stravování může být jedním z důvodů zvýšení zájmu o návštěvu České republiky ze strany zahraničních návštěvníků.

2.1. Zásady zpracování bakalářské práce

Metodický postup zpracování této bakalářské práce byl tvořen následujícími kroky:

- ❑ Podrobné shromáždění dostupné literatury a zákonných opatření, která mají vztah k finančnímu hospodaření obce.
- ❑ Studium shromážděné literatury a zpracování teoretické části bakalářské práce.
- ❑ Soustředění podkladů o lidových pokrmech Slovácka a zpracování základní charakteristiky této oblasti včetně potřebné územní analýzy.
- ❑ Zpracování návrhu na presentaci a využití vybraných pokrmů pro stravování zahraničních hostů.

Při tomto postupu budou použity přednostně použity metodické analytické přístupy, které vytvoří základní soubor informací, z něhož metodami syntetickými bude vytvořen nový pohled na zkoumanou problematiku. Současně však použiji metody benchmarkingu, která svým trvalým srovnáváním s nejlepšími přístupy v dané oblasti ukáže logickou cestu možného optimálního přístupu.

- ❑ Jako první se používá metodický přístup analýzy, která daný jev rozloží na jednotlivé složky, čímž můžeme poznat důkladně základní kameny jevu a pominout zkoumání podružností a složek pomocných.
- ❑ Použití metody komparace umožňuje rozpoznání odlišnosti, neboli nám poskytuje možnost, v čem se zkoumaný jev liší a v čem se od jiného srovnávaného jevu odlišuje.

- Využití metody syntézy poskytuje celistvou představu o zkoumaných jevech. Poskytuje tak možnost vytvořit si určitý názor na danou problematiku a vyslovit závěrečné hodnocení.

2.2. Cíl bakalářské práce

Cílem práce je ukázat na velikou pestrost a bohatost lidové místní gastronomie a na obrovské možnosti jak lze využít lidových pokrmů k přilákání zahraniční klientely v rámci rozvinutého cestovního ruchu. Vyspělé zemědělství a jeho specializované výrobní směry vytváří optimální zdrojové podmínky pro potřebnou a vhodně volenou prezentaci některých tradičních pokrmů.

3. KAPITOLA **Gastronomie**

Podle Horner (2006) Gastronomie a kultura stolování odráží tradiční a současné životní návyky, národní kultury a image každé země.

S růstem životní úrovně obyvatelstva a s rozvojem cestovního ruchu dochází k rostoucí poptávce po gastronomických službách. Všude kolem nás je v současné době mnoho gastronomických podniků, které nabízejí služby na různé úrovni, kterou můžeme srovnávat. V gastronomických provozovnách musí pracovat skuteční odborníci, kteří umí dobře komunikovat s hostem, hovořit plynule cizími jazyky, mít pozitivní a přátelský přístup k hostům a uměním naslouchat a doslova „*číst přání z očí hosta*“.

Host musí mít pocit, že my jsme zde pro něj, že nás neobtěžuje, což se bohužel v dnešní době ve většině gastronomických provozech nedodržuje.

„Vkusně připravený pokrm může být sebechutnější, ale sám se prodat neumí“. Úkolem obsluhy je nejen správně a vhodně prostřít stůl, provést kvalitní nabídku, doporučit speciality podniku, provést dokonalý servis, ale hlavně musí být obsluhující příjemný a milý.

3.1. VÝVOJ GASTRONOMIE

Pojem Gastronomie můžeme chápat jako vzájemné propojení kulturních prvků a stravovacích zvyklostí. Kulinářství a kuchyně se začaly objevovat s rozvojem civilizace, kdy nešlo jen o uspokojení potřeby hladu, ale potrava postupně získává další rozměr.

Význam ve vývoji gastronomie přinesla **antika**. Z antiky se k nám zachovala až dodnes názvy jako *Apicius* nebo *Lukullus*.

Právě Římané a Řekové obohatili evropský jídelníček o dovážené zboží – koření, drůbež, cukrovou třtinu, ovoce. Z tohoto období se také dochovaly zmínky o honosných hostinách s velmi vkusným aranžmá a servisem.

Výrazně do evropské gastronomie přispěla **Byzantská říše**. Byzantské říši vděčíme za vidličku, která je součástí příboru a to díky princezně z Byzance, která poprvé použila zlatou vidličku k jídlu. Do této doby se vidlička používala k přípravě a podávání masa a jako příbor se začala používat **v 16. století**.

S objevem Nového světa v roce 1492 se dostaly do evropské gastronomie nové potraviny. Kryštof Kolumbus přivezl doposud neznámé lahůdky – ***kakao, vanilku, brambory, kukuřici, slunečnici, dýně, rajčata, papriku***.

3.2. ČESKÁ GASTRONOMIE

České pohostinství mělo v minulých letech až do doby poválečných let vysokou úroveň. Čišníci a kuchaři pracovali po celé Evropě, odkud sbírali nové zkušenosti, které poté uplatňovali na domácí půdě.

V roce 1989 vznikly nové gastronomické koncepty, začaly se používat nové výrobní technologie, nové možnosti zpracování surovin pomocí moderních informačních technologií. Česká gastronomie se rychle přizpůsobuje novým situacím. Budoucnost naší gastronomie spočívá v ekonomické a sociální oblasti.

Její budoucí vývoj mohou ovlivnit:

- ❑ politické, hospodářské a sociální podmínky;
- ❑ zvyšující se požadavky na hospodářský výsledek;
- ❑ rostoucí podíl osob v seniorském věku;
- ❑ zvýšené nároky na odborné znalosti pracovníků ve výrobě a službách;
- ❑ uplatňování logistiky při řízení restauračních a hotelových podniků;
- ❑ zvýšené nároky na jakost potravin a výrobků;
- ❑ dokonalost služeb;
- ❑ využívání nových technologií, které nahrazují zastaralé metody;
- ❑ změna nabídky v návaznosti na kvalitu a měnící se trendy ve stravování;
- ❑ využívání polotovarů při přípravě pokrmů;

Mezi základní podmínky, které vedou k úspěšnému podnikání v pohostinství patří efektivní využívání všech zdrojů, schopnost rychle reagovat na změny, ***rychlost***, kvalita služeb, vytipování a uspokojení potřeb a přání hosta.

Hlavními preferencemi současných zákazníků jsou: atmosféra, bezpečí, charakter, komfort, jakost, jedinečnost, pohodlí, popularita, psychické vlivy, rychlost a účelnost.

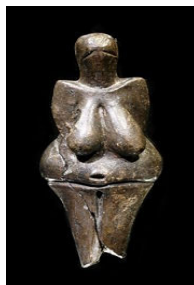
Odlišnosti v požadavcích se budou také lišit u hostů jiných národností, jelikož mají jiné zvyklosti a tradice.

3.3. GASTRONOMICKÝ TREND

Podle Hajkové (2003) téměř ve všech kontinentech jsou naše stravovací zvyklosti ovlivněny hlavně uspěchaným životním stylem, který se někdy nazývá „**jídlo v ruce**“ . Je to současný trend, který představuje něco mezi restaurací a fast-foodem. Současný člověk se chce stravovat chutně, zdravě, pohodlně, rychle a nejlépe poblíž místa svého pracoviště. Klasicky se dnešní způsob stravování uplatňuje večer, po celodenním shonu, není v pořádku. Správně bychom měli konzumovat potraviny v průběhu dne a nejlépe pětkrát denně.

4. KAPITOLA *Historie Slovácka*

Podle Florece (2002) zhruba před 40 000 lety přilákala úrodná zem a příznivé podnebí Jižní Moravy první obyvatelé. Z krajiny se tak stal domov lovců mamutů, prvních zemědělců a chovatelů dobytka, posléze kovotepců a kovolitců doby bronzové i železné. Ti všichni po sobě zanechali četná sídliště, pohřebiště, opevněná hradiska a množství dalších památek. Bohaté soudobé archeologické nálezy zahrnují nejen tisíce kamenných nástrojů, stovky plastik a zbytky prastarých obydlí, ale také Věstonickou Venuši, drobnou plastiku, která proslavila místo svého nálezu – vesnici Dolní Věstonice, které leží na úpatí Pálavských vrchů. Zhruba 25 000 let stará **Věstonická Venuše** je pozoruhodná tím, že ji neznámý umělec uhnětl ze zvláštní modelářské hmoty, ze směsi drcené mamutoviny, hlíny, tuku a stala se tak jedním z prvních dokladů pravěké keramiky. Dále (viz. příloha 1, 2).



Obrázek 4.1: Věstonická Venuše

http://vitejtenazemi.cenia.cz/krajina/popup_img.php?img=9&system=krajina

[cit. 2010-02-05]

4.1. TRADICE NA SLOVÁCKU

Tak jako každá vesnice, každé město, region, okres, stát mají své tradice, ani Slovácko není výjimkou. K nejznámějším tradicím patří:

Fašank (viz. příloha 3)



Obrázek 4.2: Fašank – obec Komňa na Slovácku

<http://chvila.com/masopust-fasank-2008> [cit. 2010-02-05]

Jízda králů (viz. příloha 3)

*Hýlom, hýlom!
Poslúchajte horní, dolní
domáci a přespolní
co vám budem povídati
o svatodušním pondělí.*



Obrázek 4.3: Jízda králů – Vlčnov

<http://www.czechtourism.com/cze/cz/docs/kalendar/data/jizdakralu2010.html>

[cit. 2010-02-05]

Dožínky (viz. příloha 3)

Nejznámějšími dožínkovými písněmi jsou:

„Gazdo¹ náš, Gazdo náš, chystaj nám almadáš²“

nebo „ Idú ženci z pole, prostírajte stole“.



Obrázek 4.4: Dožínkový věnec

<http://doudleban.byl.cz/dozinky/dozinky-hl.htm> [cit. 2010-02-05]

¹ **Gazda** - hospodář

² **Almadáš** – přípitek při pohoštění na oslavě



Obrázek 4.5.: Dožínky

<http://www.lidecko.cz/obrazky/zvykytradice/dozinky1.jpg> [cit. 2010-02-05]

5. KAPITOLA Cestovní ruch

Podle Horner (2003) je cestovní ruch významný společensko-ekonomický fenomén. Každoročně představuje největší pohyb lidské populace za rekreací, poznáváním a naplněním vlastních snů z příjemně strávené dovolené.

Začátek rozvoje moderního cestovního ruchu byl v 19. a 20. století, kdy se začal formovat ve vyspělých krajinách jako odvětví společenské činnosti.

Cestovní ruch vyžaduje kromě přírodních a kulturně-historických památek i možnost svobodného pohybu obyvatelstva, přiměřený disponibilní fond volného času.

Druhy cestovního ruchu:

Rekreační cestovní ruch (*recreation*) – pro tento druh cestovního ruchu je charakteristický pasivní i aktivní odpočinek v přírodním prostředí. Pobyt v přírodním prostředí je také kombinovaný s různými rekreačními aktivitami, jako jsou například procházky, chataření.



Obrázek 5. 1.: Chata

<http://www.alkatravel.cz/chaty-chalupy/190-cr-vysocina/A2752-chalupa-ceske-krizanky.html>

[cit. 2010-02-05]

Rekreační cestovní ruch má podobu rodinné dovolené, kterou si účastníci organizují sami ve vlastních anebo pronajatých zařízeních.

Tematický cestovní ruch (*thematic tourism*) – je zaměřený na uspokojování specifických potřeb rekreantů. Z odborného hlediska je podřízený zájmům a potřebám návštěvníků. Tento druh cestovního ruchu umožní komplexní zážitek v krátkém čase.

Sportovní cestovní ruch (*sport tourism*) – pobyt ve volném prostředí a součástí je vykonávání sportovních aktivit. Může to být například pěší, horská, vodní turistika, cykloturistika. V létě to může být například plavání a koupání ve volné přírodě, míčové hry, golf. V zimě je to lyžování, bruslení, sánkování.

Dobrodružný cestovní ruch (*adventure tourism*) - je součástí sportovního cestovního ruchu. Je výsledkem touhy po něčem neznámém, nepoznaném, touha zažít velké dobrodružství.

Klubový cestovní ruch (*club tourism*) - je to forma organizovaného cestovního ruchu.

Účastníci pobývají v zařízeních klubového typu, jako je klub atraktivních středisek cestovního ruchu u moře nebo na horách. Součástí klubového cestovního ruchu jsou také animační služby, což znamená během pobytu rozveselit a pobavit účastníky. Pobyty jsou dlouhodobého charakteru, a to většinou jeden až tři týdny.

Podle počtu účastníků se cestovní ruch dělí na individuální a skupinový cestovní ruch.

Individuální cestovní ruch (*individual tourism*) - je založený na samotném organizování pobytu jednotlivcem. Mezi jeho přednosti patří seberealizace při tvorbě denního programu a přizpůsobování se podmínkám.

Příkladem takového cestovního ruchu je například chatová rekreace.

Skupinový cestovní ruch (*group tourism*) - jde o cestující ve skupinách, ze kterých vyplývají také výhody, jako jsou slevy při přepravě, slevy v ubytovacích zařízeních, při návštěvě památek a atrakcí cestovního ruchu.

Společnost amerických cestovních kanceláří ASTA (American Society of Travel Agents) vydala deset zásad ekologicky šetrného cestovního ruchu:

- ❑ *Zanech po sobě jen otisky nohou, odnes si jen fotografie a vzpomínky*
- ❑ *Respektuj křehkost prostředí. Uvědom si, že každý z nás musí být ochotný pomoci jeho ochraně.*
- ❑ *Aby tvoje dovolená měla smysl, najdi si předem čas a pouč se o zvycích, způsobu života a kultuře místa, které chceš navštívit. V průběhu cesty poznávej místní obyvatele a hovoř s nimi.*
- ❑ *Respektuj soukromí a důstojnost místního obyvatelstva, hlavně při fotografování.*
- ❑ *Nikdy neodhazuj odpadky. Místo, které jsi navštívil, zanech čistější než bylo předtím, než jsi tam přišel.*
- ❑ *Nekupuj výrobky z materiálů jako je slonovina, želví krunýř, nebo zvířecí kůže a kožešiny.*
- ❑ *Chod' po vyznačených cestách a pěšinách. Neruš zvěř a nenič rostliny.*
- ❑ *Seznam se s programem ochrany přírody, organizacemi ochrany a podporuj je.*
- ❑ *Kde je možné, používej veřejnou dopravu, necestuj vlastním autem. Upozorňuj ostatní řidiče, aby zbytečně nenechávali v chodu motory svých vozidel.*

- *Žádej, aby cestovní kanceláře a cestovní agentury, výletní a rekreační zařízení přijaly toto desatero, nebo jiné normy ochrany prostředí a důsledně je uplatňovaly při výchově svých zaměstnanců!*

6. KAPITOLA *Gastronomické speciality Slovácka*

TYPICKÁ STRAVA NA SLOVÁCKU

Podle Solce a Šimáčka (1985) se strava obyvatelů Slovácka liší dobou, krajem, finančními možnostmi, také ročním obdobím. Jiná strava se podávala v rodinách chudších a bohatších, jiná zase ve všední den nebo ve sváteční den, jiná v letním a v zimním období.

V dávných dobách, za dob našich babiček se konzumovala jídla lehká, ale i tučná, která nesla názvy, jaké používáme někteří z nás dodnes tedy alespoň u nás v rodině se některé starodávne názvy jídel dochovaly. Jedlo se třikrát denně, výjimku tvořilo stravování při polních pracích a při letních a podzimních sklizních úrody. Úprava jídel byla rychlá a prostá, byla to kombinace méně a více sytých pokrmů. K přípravě jídla se používaly suroviny, které byly zpracované tradičními způsoby, používalo se správné náčiní a nádobí.

Má prababička, mi vyprávěla, jakou stravu nejčastěji konzumovala v rámci čtyř až pěti hlavních chodů denně. Ráda se s Vámi o to podělím.

6.1. SNÍDANĚ

Podle Nováčka a Třetiny (1993) byla snídanež bohatá. Pravidelnou snídani za straších dob býval ***krajíc chleba***, který byl namazaný starým domácím sýrem. V zimním období, hlavně v neděli se místo sýru dával na chleba ***kousek slaniny nebo domácí, dobře vyuděné klobásy***. Jindy se také snídala například i ***zasmažená polévka*** – česnekovice, kmínovice, „***kot'ata***“ – placky namazané povidlím, svinuté a posypané tvarohem.



Obrázek 6.1: Domácí klobásy

<http://www.labuznik.com/recipe.php?ID=24531> [cit. 2010-03-20]

6.2. OBĚD

Jako polévka se dříve podávala „*erteplová*“, *kroupová*, *fazolová*, někdy „*lokšová*“. Jako hlavní jídlo se podávala *klobásová omáčka*, „*erteplová omáčka*“, *fazula po hustu*, *krúpy s fazulú*, *chamula*“, což jsou pražené brambory na cibuli a škvarcích. Pouze na neděli se kupovalo hovězí nebo skopové maso, ale to byla spíše výjimka. Dále se vařila také *metyja* – vařená kaše smíchaná s moukou, zalitá máslem a posypaná mákem. (viz. příloha 4)

6.3. SVAČINA

Svačilo se zpravidla to, co zbylo od obědu, jako například *kroupy s fazolí a pečivo*, *kýška* nebo „*oharkový*“ salát nebo „*škvařežina*“.

6.4. VEČEŘE

Večeřely se například *bramborové „máčky“*, „*dojivo*“ – podmásolí, mléko s chlebem nebo vařenými loupanými bramborami, „*erteplový*“ *guláš*.



6.5. POLÉVKY (viz. příloha 5)

Polévky jsou ve venkovské kuchyni po mléku, chlebu a bramborách nejdůležitějším pokrmem. V zimním období nahrazuje hodně často večeři. Polévka má několik předností, jako například zahřívá, povzbuzuje chuť k jídlu a nejlépe doplňuje pokrmy. Mezi polévky, které se nejčastěji na Slovácku vařily byly česnečka, kmínová, „*chábová*“ – zelná, „*erteptlová*“ – bramborová, „*hubová*“, kmínová s „*lukšami*“ a zasmažená kašová. Ve velkém množství se jedly také zeleninové polévky jako zelňačka se slaninou a brambory, „*paradajková*“ – rajská, česneková s tvrdým chlebem a mléčná s „*kúskama*“ – kapáním.

Hospodyňky, které uměly šetřit, tak vařily polévku i ze *syrovátek*.



Obrázek 6.2.: Bramboračka

<http://recepty.ekucharka.cz/selska-bramboracka/> [cit. 2010-03-20]

6.6. ZELENINA A BEZMASÉ POKRMY



Obrázek 6.3: Zelenina

www.mineralfit.cz/wysiwyg/zelenina.jpg/zelenina [cit. 2010-03-20]

6.6.1. ZELENINA

Podle Kadlece (1981) se ve vesnické kuchyni většinou používají jen omezené druhy zeleniny - čerstvé zelí, kysané zelí, kapusta, mrkev a okurky.

Ze zeleného koření se na vesnici používá nejvíce *pažitka*, kterou kořeníme polévky, vejce, tvaroh, dále je to *zelená petrželka* – zdobíme jí hotová jídla, dodává jídlu vkus, „*pazalička*”³ – sušená nať z této známé byliny se přidává jako koření do polévek, omáček, do okurek, a také ke zvěřině; pazalička byla u našich předků velmi oblíbená;

³ Pazalička - bazalka

„**vopych**⁵“ – má velmi pronikavou vůni, používá se hlavně jako koření do různých pokrmů, například se jím dochucuje již zmiňovaný „**úkrop**“; „**kozalec**⁶“ – toto koření má vonné a silně kopinaté lístky, používá se hlavně do marinád, octu a k nakládání okurek, do salátů.

K nejhlavnější zelenině ve vesnickém jídelníčku patřilo **zelí**. Pěstovalo se jej daleko více než jiné zeleniny, jako například mrkve, petržele, hlávkového salátu, „**tuřínu**⁷“. Každá domácnost na vesnici a nejvíce na Slovácku si zelí nakládala sama. Kvašení patřilo k nejstarším a nejlevnějším konzervačním metodám. Zelí se postrouhalo na struhadle, promíchalo se na plachtě se solí a kmínem, přidala se jablka, cibule, kopr, révové listy a kůrka chleba na dno nádoby. Poté se zelí tlačilo do dřevěných škopků, udusávalo bosýma nohama, zatížilo se dřevěnými prkny a kameny a nechalo se kvasit. Kvašené se potom podávalo k večeři k pečenému masu, ale hodně se konzumovalo i syrové. Podomácky ukládané zelí je běžné dodnes i v naší rodině.

Jako nejčastější zelenina se vařil **kel** – kapusta a špenát. Známé jsou i „**kvašáky**“, které si ženy samy nakládaly do dřevěných škopků. Zelenina se přes zimu ukládala do jam nebo do chladných sklepů.

6.6.2. LUŠTĚNINY

Luštěniny patřily ve slováckém jídelníčku k nejstarším plodinám. Byly považované za sytou a výživnou stravu, protože se po nich brzo nevyhládlo. Vůbec nejstarším druhem luštěniny byl **bob**. Všechny ostatní luštěniny, jako je hrách, čočka se i nadále objevují na stole a připravují se jako polévky nebo omáčky „**na husto**“ – zahuštěné zasmažkou s mlékem a podávají se **s volským okem** – rozšlehaným vejcem. Nejvíce se jídla z luštěnin připravovala **v lichém týdnu** a byla pokládána za postní.



Obrázek 6.4: Bob

<http://www.receptyonline.cz/bob-obecnny--1153.html> [cit. 2010-03-20]

⁵ **Vopych** - libeček

⁶ **Kozalec** - estragon

⁷ **Tuřín** - kvačka

6.6.3. BRAMBORY

Podle Höflerové a Höflera (2003) brambory, po slovácku „*erteple*“ způsobily velkou revoluci ve stravování. Početnější vesnická rodina spotřebovala za rok asi 200 kg brambor, a to nejčastěji na přípravu polévek. Nejchutnějším a velmi oblíbeným jídlem byly brambory vařené nebo pečené na plechu ve slupce – „*na loupáčku*“ a zapíjely se mlékem, anebo ještě častěji kyškou, což se traduje i v dnešní době ve vesnických rodinách na Slovácku.

Brambory byly doplňkem polévek, vařila se z nich bramborová omáčka po kyselu, v jiných pokrmech zase nahrazovaly mouku. Dále se z nich dělaly například „*pagáčky*“, které v obyčejné vesnické rodině nahrazovaly chléb a jedly se k omáčkám. Čerstvě uvařené brambory se za tepla rozmačkaly na kaši se solí, po zapečení se hmota rozetřela na větší mísu, potřela se vrstvou zavařených povidel, posypala se mákem a zalila rozpuštěným máslem.

Velmi oblíbeným pokrmem k brambor jsou „*bramboráky*“ – bramborové placky z vařených brambor s trochou mouky a ochuceny česnekem.



Obrázek 6.5.: Bramboráky

<http://www.ceskahospodynka.cz/recept.jsp?id=1272> [cit. 2010-03-20]

6.6.4. OBILOVINY

K nejstarší surovině ve vesnické kuchyni, připravované z ječmene a upravené na pokrm patřily *kroupy*, a to ještě do 20. století vyráběné domácky. Do dřevěného špalku se nasypal dobře usušený ječmen a roztloukal se dřevěnou tloučkou, až byl zbavený slupky. Nepotřebné slupky se ve větru nechaly odvanout nebo se přesívaly přes síto. Oblíbeným jídlem byly kroupy s fazolí takzvané „*manželstvo*“, „*šumajstr*“ a dále kroupy s houbami takzvaný „*Černý Kuba*“. Jídla z krup se polívala sádlem, roztopenými škvarky nebo opečenou slaninou. Mezi další pokrm z obilovin patří i kaše z ječné a pšeničné mouky, dále pak prosná, jáhlová, kukuřičná a pohanková.

Vařily se ve vodě nebo v mléce a jedly se sladké, slané, polévané máslem, sádlem a posypané perníkem nebo „*pracharandou*“⁸.



Obrázek 6.6.: Černý Kuba

<http://www.kuchtik.cz/RECEPTY%5CHOUBY%5CCERNY-KUBA..html> [cit. 2010-03-20]

6.7. Ovoce, knedlíky, sladidla, houby, byliny, koření

6.7.1. OVOCE

Ten, kdo měl na vesnici velké zahrady a sady, tak měl možnost pěstovat různé druhy ovoce ve velkém množství. Jednou z nejstarších metod spojených s ovocem bylo *sušení*.

Sušily se hlavně švestky – trnky, hrušky a jablka rozkrájená na „*krůžaly*“ nebo křížaly. Ovoce se sušilo ve vlastních sušárnách nebo doma v peci a na kamnech, což bylo velmi zdravé. Když se ovoce usušilo, tak se z něj vařil kompot, který se poté jedl samostatně s chlebem nebo bramborem, anebo velmi často také nahrazoval večeři.

Jak pravil můj pradědeček, tak kompot byl dobrý na zahnání žízně hlavně v letním období, kdy lidé trávili hodně času na poli. Dále se z ovoce dělala „*lízačka*“⁹. V chudých rodinách na vesnici se v zimním období, kdy nebylo zrovna mnoho práce pražila švestková jádra, za kterých se také spolu s praženým žitem vařila káva.

6.7.2. KNEDLÍKY

Knedlíky se jedly hlavně k omáčkám a zelí, což se dodržuje dodnes. Dále se dělaly knedlíky plněné různým ovocem, jako například švestkami, meruňkami, jahodami a sypaly se mákem. Mák si hospodyně samy sely a na podzim samy sklízely.

⁸ **Pracharanda** – mleté sušené ovoce

⁹ **Lízačka** – rozvařená ovocná dřev



Obrázek 6.7.: Ovocné knedlíky sypané mákem

<http://www.knedlik.cz/img/sortiment/jahoda.jpg> [cit. 2010-03-20]

6.7.3. SLADIDLA

Mezi nejstarší vesnická sladidla patří **med**, kterým se sladila především krupičná kaše.

Mletý cukr se moc nekupoval, kupující požadovali raději cukr **homolový – sekaný**. Cukr byl na vesnici velmi vzácný, a proto se jím také šetřilo. Například když se chtěl osladit mák, tak se do něj místo cukru přimíchala povidla nebo vařené hrušky a do kaše se místo cukru dával perník.



Obrázek 6.8.: Včelí med

<http://zivotni-energie.cz/vceli-med-vyjasnuje-mysl-a-prodluzuje-zivot.html> [cit. 2010-03-20]

6.7.4 HOUBY, BYLINY, KOŘENÍ

Houby byly velmi dobré pro zpestření jídelníčku. Sbíraly se hlavně druhy jako jsou kuřátka, másláci, janci, kozáci, václavky. Z hřibů kozáků a janků smíchaných z vejci se připravovala „**praženica**“.

Významnou úlohu v přípravě jídel měly byliny, a to hlavně jako ingredience pro svůj léčivý účinek. Jsou to „**kozičky**“¹⁰, lipový květ, šípky, jahodník, podběl, šalvěj, která se přidávala k pečeným masům.

Staré hospodyně používaly málo koření, jen solily. K nejstarším kořením patří kmín, který se pěstoval na humně. Dále se používal bobkový list, křen, kopr, majoránka.

¹⁰ **Kozičky** – Bez černý



Obrázek 6.9.: Nakládané houby

<http://www.labuznik.com/recipe.php?ID=23529> [cit. 2010-04-01]



Obrázek 6.10.: Kmín

http://i.idnes.cz/08/072/gal/LUD247768_kminkorennny.jpg [cit. 2010-04-01]



Obrázek 6.11.: Sušené byliny

idnes.cz/08/082/gal/LUD2504a0_susenebyliny.JPG [cit. 2010-04-01]

6.8. SLOVÁCKÉ KOLÁČE, BUCHTY, VDOLKY, KOBLIHY

Uvedené typy kynutého pečiva se vyrábí nejvíce při příležitostech jako jsou svatby, Vánoce, Velikonoce, různé typy oslav v obcích – dožínky, hody, žně, fašank. Jsou velmi oblíbené a zároveň „pomáhají“ k příbytku na váze.

Já osobně, se vždy těším na období, kdy zasedneme a babičkou do vyhrazené místnosti k pečení a začneme připravovat zmiňované koláčky, vdolky a podobně.

V době, kdy nádeníci chodili pracovat na pole, tak jim hospodyně připravovaly *stravu vydatnější*, a to: fazolovou polévku, trnkové, tvarohové a makové buchty, uzené maso a doma vyrobený starý sýr.

Ke svačině měli *kyšku s chlebem* a vše se zapíjelo vodou ochucenou octem a cukrem.

Někdy také donesly hospodyně na pole nádeníkům *škvarky, špek nebo „škvařežinu“* z domácích vajíček a v poslední řadě dobře „*vyúděné*“ klobásy.

Po takzvané „*mlatce*“ se den předem pekly vdolky a trhance sypané mákem a k posezení u drhnutí peří, připravovala hospodyně čaj s rumem nebo víno, anebo sladkou kořalku (domácí bezinkový likér).

Když přišla do rodiny na vesnici návštěva, tak ji uhostila „*stamprlkou*“ slivovice nebo skleničkou vína, čajem s lipového květu, šípků a napečenými buchtami.

(viz. příloha 6)



Obrázek 6.12.: Domácí slivovice

<http://www.extrainzerce.eu/galerie/annonce57024/demi%C5%BEon%2020%20litr%C5%AF.jpg>
[cit. 2010-04-01]

6.9. Obřadní a sváteční pokrmy

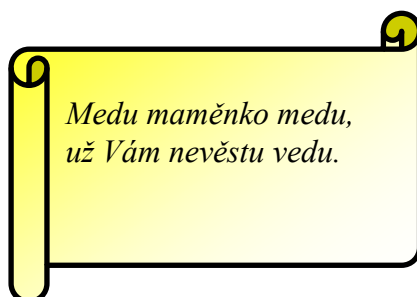
Při úvodu matky a dítěte se podávala „*lokšová*“ polévka, *hovězí maso s křenovou omáčkou*, poté následovalo *vepřové maso se zelím a vařená slepice z polévky*. Jakmile se návštěva usadila, tak se na stůl přinesly *koláče* a *bílá* nebo *černá káva*.

K masu se pilo hlavně *víno*, ale i *kořalka* nebo *pivo*. Ke svatebnímu obřadu se připravovala *slepičí „lokšová“ polévka*, kterou na stůl nosily svatební kuchařky a starší družba. Při nošení této polévky se zpívala následující píseň, kterou jsem si několikrát na svatbách vyslechla:

*Spadla „tutěnka“ z hřady,
polámala „sa“ všady,
polámala „sa“ všecka,
bude z ní polévečka.*

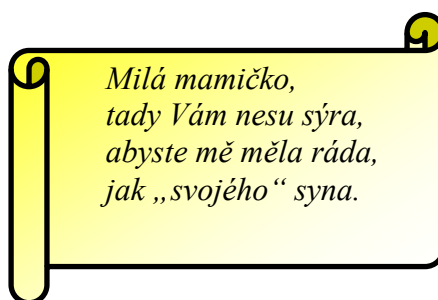
Dále se podávala různě upravená masa jako například pečené maso s okurkovým salátem, pečená drůbež, potom z dalších jídel krupice s medem posypaná perníkem, štrůdl, bábovky, pilo se víno a pivo. V domácnostech se peklo **cukroví** a **drobné koláče s tvarohem**.

Bohatost stolu záležela na tom, jak byla rodina zámožná. Na svatebním obřadu byl důležitý **chléb**. Podle počtu „**šmitek**“¹¹ se vědělo, kolik hostů přijde. Symbolickou funkci měl také **med**, který je známý vkládáním novomanželů do úst, když přišli ze svatebního obřadu a říkalo se:



Nejstarší koláč nesl název „**výslužek**“, který měl tvar kulaté buchty a pekl se z nejlepší mouky, kdy uprostřed koláče se nechal otvor a celý se potom bohatě zdobil. Tento koláč dostávala nevěsta od kmotřenky. Po odstranění ozdob se položil na stůl a házely se do něj peníze s vinšovaným přáním.

Dalším nejstarším koláčem byl takzvaný „**syrec**“¹², který přinášela nevěsta ženichově matce jako svatební dar se slovy:



K hlavním jídlům **na Štědrý večer** patřila **zasmažená nudlová** nebo **houbová polévka**, **zelná polévka s fazolemi**, dále potom **houbová omáčka s chlebem** nebo **houskovým knedlíkem**, **krupičná kaše** posypaná skořicí, **sušené ovoce**, **vánočka**, **koláče**.

¹¹ **Šmitek** – krajíček chleba

¹² **Syrec** – koule tvarohu nebo sýru

Zvláštním jídlem byly takzvané „vrány“, „havrani“ nebo „klasy“, což byly buchtičky uvnitř s povídky, někdy *trhance* posypané mákem a cukrem, polité horkým mlékem.

Hlavním štedrovečerním jídlem se stal smažený kapr s bramborovým salátem s vařenou kořenovou zeleninou, octem, vajíčkem a kořením, což se traduje dodnes.

6.10. PRAVÁ MORAVSKÁ ZABÍJAČKA (viz. příloha 7)



Obrázek 6.13: Moravská zabíjačka

<http://www.janecek.cz/index%20soubory/zabijacka.jpg> [cit. 2010-04-01]

V naší vesnici, obci Bílovice na Uherskohradištsku v regionu Slovácko, nese zabíjačka také někdy název „*domáci porážka*“.

Zabíjačka patří k nejvýznamnějším událostem rodiny na vesnici. Tato vesnická tradice *se koná vždy v zimním období*, kdy jsou největší mrazy, aby co nejdéle vydržela a nezkazila se, většinou tedy v prosinci před Štědrým dnem, aby bylo dostatek masa a lidé nestrádali.

Měsíci prosinci, jakožto měsíci zabíjaček, říkával můj pradědeček také „*prasinec*“, a to právě proto, že se v prosinci konzumovalo hlavně vepřové maso ze zabíjačky. Na tuto událost se musí zahájit přípravy již den předem a vybírají se prasata nejvyšší váhy, aby bylo dostatek sádla. Příprava probíhá následovně: drhnou se prkna, prkénka, škopíky (jsou v nich masa naložená v láku k uzení, také špeky a „*podbřušce*“), chystají se špejle, velké mísy, hrnce. Den před zabíjačkou se musí umlít pepř, nové koření, kmín, hřebíček, musí se ustrouhat zázvor, citronová kůra, loupá se česnek, cibule a nachystá se zelenina (mrkev, petržel, celer). Dále se vaří kroupy, které se musí pečlivě přebrat, přeprat a poté je vložíme do velkého kameninového hrnce, zalijeme teplou

vodou a s kouskem tuku je necháme vařit nejlépe v elektrické troubě 3 hodiny. Musíme jich mít uvařeno dostatečné množství, protože je jich třeba nejen do jelit, ale i do ovarové polévky. Dále připravíme dostatečně velké hrnce na vaření masa, na zachycení krve, velkou nádobu na míchání náplně do tlačenek, jaternic a jelítek. Jako poslední část přípravy musíme nachystat místo pro opracování, zavěšení a „*krupon*“, *krbec*“ – „*ohlé*“ železo ve tvaru věšáku, které má na okrajích 2 háky, na které se zavěsí prase za zadní nohy za šlachy, potom *řetěz*, který se uváže na trojnožku, „*ráčna*“- trubka s „*háčkama*“, na kterou se zavěsí krbec, na kterém se prase postupně vytahuje nahoru až je v dostatečné výšce, aby se mohlo vykuchat, „*pařák*“ – velký kotel na vaření vnitřností , tedy *ovaru*, „*troky*“- na spaření prasete, aby se u něj odstranily štětiny, „*živica*“ – pryskyřice, která se používá na posypání prasete, aby se odstranily štětiny pomocí plechových zvonků. (viz. příloha 8)

Využití zabíjačky

Pravou moravskou zabíjačku můžeme využít například při svatebních hostinách nebo při jubilejních oslavách. Bylo tradicí, že tři týdny přes svatbou se na Slovácku zabilo prase, protože jej každá rodina chovala. Jeho části se poté využily na pokrmy, ze kterých pak vznikla bohatá hostina a rodina tak ušetřila peníze. Také v současné době se tato tradice dodržuje, ale pouze v omezeném množství.

Zabíjačka se také konala před svátky vánočními. Jelikož lidé chovali prase po celý rok, tak jej vždy začátkem listopadu zabíjeli, aby si udělali zásoby masa, které jim měly vydržet až do jara.

6.10.1 Zabíjačkové pochoutky

Škvarky

Z prasete se odstraní sádlo, které je pod kůží, „*nakráje*“ se na plátky a potom na větší kostičky. Nachystá se velký hrnec do kterého vložíme tyto kostičky sádla, „*podlejeme*“ asi ¼ l vody a velkou vařečkou, která je speciálně na zabíjačky se toto sádlo neustále míchá, aby se nepřipálilo.

Když se začne sádlo ropouštět a kostičky se budou červenat, tak se do těchto škvarků přidá 1 dcl mléka, aby bylo sádlo krásně bílé a postupně se sádlo odebírá z hrnce do předem připraveného kameninového hrnce.

Když jsou škvarky červené a velikostně menší v porovnání jak vypadaly, když jsme je do hrnce vkládali, tak se odstaví ze „šporáku“ a všechno sádlo se „sleje“. Poté se dají do „cezanu“ a trochu se vymačkají, aby nebyly nasáté sádlem a umístí se do velké mísy, kde se nechají vychladnout s průběžným promícháváním asi po pěti minutách. Po vychladnutí se prosolí. Konzumujeme je z chlebem, dělá se z nich například škvarková pomazánka, přidávají se do škvarkových knedlíků.



Obrázek: 6.14: Domácí škvarky

<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/9/9f/%C5%A0kvarky.jpg>[cit.2010-04-01]

Domácí klobásy

Je to složení vepřového a hovězího masa. Vepřové maso se pokrájí na kostičky a hovězí maso z krku se pomele na mašince, poté vezmeme česnek se solí a promíchá se vepřové maso a hovězí maso zvlášť. Až budeme mít řádně promícháno, tak vše vložíme do „kastrolu“, zaděláme plátnem a necháme uležet asi čtrnáct dnů. Po čtrnácti dnech se vše promíchá ve větší nádobě, vezme se sladká pálivá paprika, která se rozmíchá v troše vlažné vody s mletým pepřem, mletým kmínem a pomletým novým kořením.

Vše se řádně promíchá a míchá se tak dlouho až než se maso spojí. Poté se vezme mašinka, na kterou se „našrubuje“ „náboj“¹⁵ s trubicí, poté se vezmou střeva, která jsou prosolená, propláchnou se teplou vodou a navléknou se na trubku mašinky, konec se zaváže špagátkem a maso, které je nachystané se dá do mašinky, se kterou se točí do té doby, než z ní vyjde hmota, kterou se plní prasečí střevo. Střevo se musí na konci zavázat „špagátkem“, a tak vznikne jeden kus klobásy.

¹⁵ Náboj - nádstavec

Mezitím se roztopí udírna. Až jsou klobásy hotové, zavěsí se na tyčky a poté se pověsí do udírny k uzení. Udí se **asi 8 - 10 hodin**.

Jitrnice

Uvařené kůže z prasete, které jsou svázané „**špagátem**“ do svazků se pomelou, dále se pomele i ovar, který zůstal (podbradek, plecko, maso z hlavy), okoření se (majoránka, pepř, sůl, nové koření, česnek, cibule) a vše se promíchá. Poté se vezme „**špricka**“¹⁶, do které se dá druhý válec ve tvaru trubky, do kterého se nabere „**prejt**“¹⁷ a dřevěným válcem se hmota stlačí. Na trubku se natlačí prasečí úzké střevo, do kterého se vtlačí, a tak vzniknou jitrnice, které se zašpejlí a dají se do mísy.

Jakmile jsou všechny jitrnice hotové, tak se vloží do ovarové polévky a nechají se uvést do varu. Když vystoupí ze dna nahoru, tak se „**cezanem**“ vydělají a kladou se na dřevěné desky, kde se nechají vychladnout. Průběžně se obracejí, aby se nezapařily.



Obrázek 6.15: Jitrnice

<http://www.vysocina-as.cz/upload/vyroby/jitrnice-300p.jpg> [cit. 2010-04-01]

Tlačenka

Tlačenka se připravuje z libového masa plece, dále se používá maso z hlavy, srdce, jazyk, kůžičky, koření (sůl, pepř mletý, nové koření, strouhaná cibule, česnek, majoránka) a polévka bez omastku. Suroviny se nakrájí na větší kostky. Kůže musí být předvařené, zbavené laloků, oušek a poté ji umeleme najemno na strojku na maso.

Pokrájené suroviny vložíme do větší nádoby, okoříme, osolíme a smícháme s předvařenými kůžičkami a polévkou. Směs se pak plní do vypraného vepřového žaludku nebo do umělých střev. Tlačenka se zaváže a vloží do vřelé vody. Jakmile přejde varem, tak se propíchne tenkou jehlou, aby odešel vzduch a vaří se **2 – 3 hodiny**.

¹⁶ Špricka – plechový válec se špicí

¹⁷ Prejt – pomletá směs masa a kůže na výrobu jitrnice

Výborná je tlačěnka s octem a cibulí, které neodolá nikdo ze Slovácka.



Obrázek 6.16: Tlačěnka

<http://www.golianovo.sk/joomla/picture/tlacenka.jpg> [cit. 2010-04-01]

Kroupová jelítka

Na výrobu jelítek se používají předvařené tučné vepřové laloky, maso z hlav, plic, škvarky ze střevního sádla, vařené kroupy, vepřová krev, tučná polévka a koření (sůl, smažená cibulka, pepř mletý, nové koření mleté, kmín mletý, majoránka, zázvor a utřený česnek).

Tučné vepřové maso musíme předvařit a poté jej pečlivě nakrájíme na kostičky. Škvarky s plícemi a tvrdé části předvařeného masa umeleme na strojku na maso. Do větší nádoby vložíme nakrájené, nasekané a umleté suroviny, k tomu přidáme postupně vařené kroupy, přecezenou vepřovou krev a tučnou polévku. Prejt osolíme, okořeníme a řádně promícháme. Poté jej plníme do z jedné strany zašpejlovaných tlustých vepřových střev a po zašpejlování i druhé strany vložíme jelítka do vařící vody, kde se vaří asi 20 minut.

Po vyjmutí je opláchneme studenou vodou vložíme na dřevěnou desku.



Obrázek 6.17: Jelítka

<http://www.receptyonline.cz/recepty--tlacenky-jitnice-jelitka--jidlo--6--2--0.html> [cit.2010-04-01]

Huspenina

Kopítka, kůže a kolena z prasete se vloží do vody a uvaří se zeleninou ve větším hrnci. Až vývar přivedeme k varu, tak odebereme zeleninu. Vývar musí být hustý, aby poté co jej „*nalejeme*“ na plech rychle ztuhnul. Po ztuhnutí porcujeme na čtverce.



Obrázek 6.18: Huspenina

http://1.bp.blogspot.com/_cfTBtcAnc54/SLmwnnC_yYI/AAAAAAAAAaQ/kpn7afxp41E.jpg

[cit. 2010-04-01]

MARIE ÚLEHLOVÁ -TILSCHOVÁ v [12] na str. 75 uvádí: Jak praví selská pranostika z roku 1710 :

“ Zabíjej vepře a svině, at’ se klobásek najíme: v ty doby sedláčkové na kamnech sedí a jelíta s uzeným masem jedí. “

6.10.2 Alkoholické nápoje

Moravské Slovácko je nejvíce proslulé následujícími nápoji:

Slivovice – nejprve se otrhají ze stromů dozrálé trnky, hrušky, meruňky, mirabelky, které se nasypou do sudu, kde se smíchají s krystalovým cukrem a vše se nechá dva až tři měsíce zakvasit. Poté se kvas odveze do místní pálenice. Kvas se nasype do kotle, kde vznikne první přepálení trnek, který se zvonu přepaluje v kotli, poté jde do chladicího zařízení, kde se ochlazuje a vznikne čistá slivovice, která má asi 80 % a dořeďuje se destilovanou vodou zhruba na 52 ° alkoholu.

*Podle Sladkowski (2005) je nejznámějším typem slivovice na Slovácku, **slivovice Rudolf Jelínek**, kdy její hlavní sídlo se nachází ve Vizovicích.*

Počátky palírenství ve Vizovicích byly již v 16. a 17. století. Postupem času, se z palírny stala **akciová společnost nesoucí název Rudolf Jelínek**, která stojí ve Vizovicích dodnes.



Obrázek 6.19.: slivovice Rudolf Jelínek

http://www.topalkohol.cz/soubor/5b77a21874/Slivovice_budik_gold_07.jpg [cit. 28.4.2010]

Vyrábí se zde velké množství sortimentu, jako například Vizovgnac 40 %, Vodka jemná 40 %, Slivovice 45 %, Borovička 45 %, Vodka Jelínek 40 %, Griotte.

„Oskerušovica“ – je to pálenka z malých hruštiček, kdy jejich plody jsou před vznikem této pálenky chuťově trpké. **„Oskerušovica“** není tak ostrá v porovnání se slivovicí a má také léčivé účinky.

Lidé na Slovácku se shodují, že je výborná v kombinaci s medem nebo jablečnou šťávou.

V jedné menší slovácké vesnici s názvem **Tvarožná Lhota**, vzniklo i muzeum oskeruše, ve kterém můžeme vidět například i čaje z oskeruše, kompoty, sušené plody.



Obrázek 6.20.: Plody oskeruše

http://i.idnes.cz/07/093/gal/TOM1ddb27_Oskeruse_3.jpg [cit. 28.4.2010]

Moravská vína:

Nejprve se z vinic sesbírají střípce vína, které se dají do kádě a převevou se do vinného sklepa, kde umístí do šrotícího stroje. Hrozno se pomele a v další kádi se nechá dva dny kvasit. Poté se vloží do lisu, kde se při určitém tlaku vylisuje. Produkt, který vznikne vylisováním, je již hotové víno, které se umísťuje do dřevěných sudů nebo demižonů a nechá se kvasit. Kvašení vína, kdy je v největším varu se nazývá **burčák** – „**kobylák**“, který je velmi zdravý. Po ustání varu se burčák mění ve víno, které se postupně stáčí až vznikne čistá odrůda vína.

Víno musí být uskladněno v teplotě + 4 °C.

Na Slovácku se pěstují tyto odrůdy vína:

- ☐ Müller Thurgau
- ☐ Vlašský ryzlink
- ☐ Frankovka
- ☐ Modrý portugal
- ☐ Svatovavřinecké
- ☐ Veltlínské zelené

7. KAPITOLA Vymezení a charakteristika území

Stručná charakteristika typických částí zajímavého území Slovácka s uvedením nejvýznamnějšího pokrmu podle mých průzkumů

7.1 Region Slovácko

Podle Peška (1973) je region Slovácko velmi vstřícný kraj vína, gastronomie a tradic. Slovácko je jedinečný „*ráj*“ *turistů*.

Tento region se pyšní několika památkami, vinicemi, stravovacími zařízeními, svou výjimečnou gastronomií.

Tvoří jej několik skvostných oblastí, z nichž některé budu jmenovat níže v souvislosti s jejich gastronomií.

Podle Davida (2008)

7.1.1. Uherské Hradiště

Dnešní město Uherské Hradiště leží na území významné sídelní aglomerace z doby Velkomoravské, na řece Moravě. Okrajem Uherského Hradiště prochází *Bat'ův kanál*. Historické jádro města je památkovou zónou. Z památek zde můžeme nalézt například *Redutu*, což bylo původně jezuitské gymnázium, *barokní kašnu* z 20. let 18. století, *Novou radnici*, která byla původně raně gotická, *komplex kláštera františkánů s kostelem Zvěstování panny Marie*.



Obrázek 7.1.: Reduta

<http://www.kkuh.cz/index.php?doc=53-pronajmy-reduta&more=12> [cit. 2010-04-17]

Nejtypičtějším pokrmem v Uherském Hradišti je *Hradišťská roláda*, která se připravuje ze dvou druhů masa.

7.1.2 Kunovice

*Podle Čoupka (2000) je město Kunovice proslulé svou tradicí letecké výroby. Nachází se zde aeroklub, kde se nachází také expozice Slováckého leteckého muzea. Ve městě dále nalezneme například **Pálenici**, která se využívá k divadelním představením, **kostel svatého Petra a Pavla**. Každý sudý rok se zde koná známá **Jízda králů** a posledních několika letech se zde také pořádají vyhlídkové lety.*



Obrázek 7.2.: kostel svatého Petra a Pavla

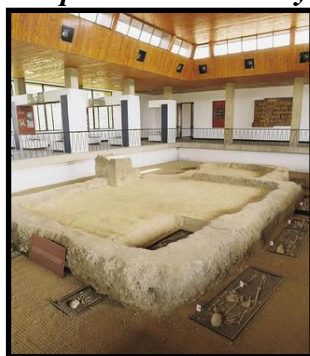
http://www.czecot.com/cz/turisticky-objekt/11483_kostel-sv-petra-a-pavla-kunovice

[cit.2010-04-17]

Typickým jídlem pro Kunovice je **Kunovská hovězí pečeně**, kdy do základní omáčky přidávají citron, rajčatový protlak mírně podlejí vývarem.

7.1.3 Staré Město

*Podle Čoupka (2000) je Staré Město významné například tím, že má dvě partnerská města v zahraničí, a to ve Francii a v Německu. Z památek zde nalezneme například **Památník Velké Moravy**, **kostel svatého Michala**, **sousoší svatého Jana Nepomuckého**, **Památník obětem první světové války**.*



Obrázek 7.3.: Památník Velké Moravy

<http://www.vychodni-morava.cz/lokalita/42/> [cit. 2010-04-17]

Typickým jídlem pro Staré Město jsou drobné koláčky, které jsou plněné tvarohem a povídky, které se pekly od poloviny 20. století k slavnostním příležitostem v rodině. Dále se připravovaly také „*babovice*“¹⁸, anebo „*pekeraj*“¹⁹, *báleše s hlávkovým salátem*, což bylo typickým jídlem pro Staré Město a právě díky této kombinaci jídla získali staroměstské přezdívku „*Bálešani*“.

7.1.4. Dolní Němčí

Dolní Němčí je obcí Moravského Slovácka, ve které můžeme nalézt například *kapli svaté Anny*, *památník lidové architektury*, což byl původně vodní mlýn, který vyhořel, dále *kostel svatého Filipa a Jakuba* v pozdně gotickém stylu.

V Dolním Němčí se z řídkého ječného těsta pekly na pánvi na másle báleše, vdolky, krajance. Krajance se pak podávaly na fazole po hustu.

7.1.5. Ostrožská Lhota

V Ostrožské Lhotě najdeme *největší solární elektrárnu*, která byla uvedena do provozu v roce 2007, dále několik soch z nichž nejstarší je *socha svatého Jana Nepomuckého*.

Nejtypičtějším jídlem v Ostrožské Lhotě byla „*metýja*“. Bylo to oblíbené jídlo jak dospělých, tak i dětí.



Obrázek 7.4.: Solární elektrárna

<http://www.estav.cz/zpravy/nove/solarni-elektarna-fotovoltaika.html> [cit. 2010-04-17]

¹⁸ **Babovica** - bábovka

¹⁹ **Pekeraj** – třená buchta s povídky a mřížkou na povrchu

7.1.6. Osvětimany

Osvětimany jsou vinařskou obcí, kdy její původ spadá do období Velké Moravy. V obci nalezneme například *barokní kostel svatého Havla, kapličku svatého Vendelína, Starobylý zvon*, který zde údajně zanechali husité v roce 1421.



Obrázek 7.5.: barokní kostel svatého Havla

<http://www.turistika.cz/turisticke-cile/detail/osvetimany-kostel-sv-havla> [cit. 2010-04-17]

V Osvětimanech se nejčastěji pojídaly patenty, kulaté placky, které se pekly na plotně a podávaly se posypané máslem a sypané mákem nebo cukrem.

7.1.7. Vlčnov

Vlčnov je známý každoročním konáním *Jízdy králů*. Najdeme zde také *kostel svatého Jakuba Většího, památky lidové architektury* – například pod kostelem se nachází *Slovácká jizba*, kde je ukázka tradičního lidového bydlení.



Obrázek 7.6.: Slovácká jizba

<http://www.skoronice.cz/index.php?nid=781&lid=CZ&oid=40019> [cit. 2010-04-17]

Ve Vlčnově se jídávala převážně prosná kaše, která se zapékala se sušenými nebo čerstvými jablky. Proslulé jsou také *vlčnovské vdolečky*, které lidé nejvíce odebírají dodnes.



Obrázek 7.7.: Vlčnovské vdolečky

<http://kucharkazeslovacka.ic.cz/vlcnovskevdolecky.htm> [cit. 2010-04-17]

7.1.8. Mařatice

Mařatice je vinařská vesnice, která se pyšní několika *vinnými sklepy*. Můžeme zde nalézt také renesanční *kostel Nanebevzetí Panny Marie*, *barokní kaple svatého Rocha*.

Nejznámější specialitou je *Mařatská šabla*, což jsou játra opékaná na cibulce spolu s vepřovou kýtou. Na povzbuzení chuti se přidávají feferony.

Mezi můj nejoblíbenější vinný sklep v Mařaticích patří *vinný sklep U Lisu*, který se nachází na vstupu do mařatských vinohradů.

Jelikož tento vinný sklep občas navštívím, tak jsem se o některých věcech pobavila s majitelem vinného sklepu panem Vyhlídem. Sdělil mi, že předtím, než byl vinný sklep uveden do provozu, tak byla nemovitost rozsáhle rekontruována, jelikož byla v havarijním stavu.



Obrázek 7.8: vinný sklep U Lisu

<http://www.ulisu.uh.cz/> [cit. 2010-04-17]

Ve vinném sklepě U Lisu se podávají různé druhy vína od Frankovky až po značková vína, sudová vína, u kterých se cena za jeden litr pohybuje od 60 Kč a více. Také se zde pořádají například rodinné oslavy, promoce a jiné slavnostní akce.

Po konzultaci k panem Vyhlídem [pramen: Vyhlíd; řízený rozhovor realizovaný] jsem jej poprosila o nabídku vzor nabídky jídel například k příležitosti rodinné oslavy. Nabídka zněla následovně:

- | | | |
|---|--|---------------|
| ❑ | Kuřecí maso na jehle (masový špíz s cibulí a uzeným bůčkem) 200g | 96 Kč |
| ❑ | Dvojitý maso – sýrové variace (vepřové maso zapečené a aidamem, kuřecí maso zapečené s nivou) 200 g | 120 Kč |
| ❑ | Masová rolka (kuřecí nebo vepřové maso, klobása, slanina, sýr) 200 g | 98 Kč |
| ❑ | Vepřový nebo kuřecí přírodní řízek (žampiony s vajíčkem zapečené se sýrem) 200 g | 120 Kč |
| ❑ | Dvojitý maso – pikantní 200 g | 100 Kč |
| ❑ | Kuřecí prsa zapečená s broskví a sýrem 200 g | 105 Kč |

Kapacita míst je 25 osob. Rozpočet rodinné oslavy **pro 25 osob** by se pohyboval kolem **12. 000 Kč**. V ceně je zahrnut hlavní chod, raut (studené mísy), minerálky, pivo (alkoholické, nealkoholické), káva a víno (s možností degustace a přednáškou o víně), podle toho, jaké bude složení osob a kolik se jej zkonsumuje.

8. KAPITOLA SWOT analýza

Podle Doležala (2009) význam této metody spočívá v klasifikaci a ohodnocení jednotlivých faktorů, získání kvalitních informací, které charakterizují a hodnotí úroveň jejich vzájemného střetu nebo vzájemné podpory. Úspěšná aplikace vhodné marketingové strategie je závislá jednak na tom, jak destinace zhodnotí na jedné straně své **silné stránky a slabé stránky** a na druhé straně, jak dokáže identifikovat **příležitosti a hrozby**.

8.1. S - Silné stránky (strenght)

Z hlediska gastronomie:

- V případě, že zavítá zahraniční turista na Moravské Slovácko, tak je tu pro něj připravena například ukázka pravé moravské zabíjačky, kterou nemá možnost vidět nikde jinde na světě
- Stravovací zařízení na Slovácku vytváří své speciality, které jsou typické pro náš region a dá se říct, že jsou i celkově nejchutnější
- Mezi silné stránky slovácké gastronomie bych zařadila také velký příliv turistů za „**skvosty slovácké gastronomie**“, jako jsou například **zabíjačkové hody, srnčí hody, zvěřinové hody, myslivecké hody, slavnosti vína**
- V dřívější době, za doby mých prarodičů, chovala spousta lidí ve slováckých vesnicích dobytek pro svoji potřebu, což byla výhoda, protože opracované maso bylo velmi kvalitní. V dnešní době je to již zcela neobvyklé, ale přece se takové rodiny ještě najdou
- Na Slovácku byly vytvořeny nové restaurace a některé byly pouze rekonstruovány

Z hlediska regionu Slovácko:

- Slovácko – „ráj vína“ je známé svými vinicemi, které se rozprostírají například na mařatských kopcích
- V posledních letech zde byly vybudovány nové **vinné sklepy** a cyklostezky
- Každoročně se na Slovácku – v Uherském Hradišti konají **slavnosti vína**
- Region Slovácko je také známé zejména svým pálením trnek a hrušek v jednotlivých vesnicích, ze kterých se potom hotový produkt – **slivovice**, prodává do jiných krajů mimo Slovácko

8.2. W – Slabé stránky (weekness)

Z hlediska gastronomie:

- ❑ Podle mého mínění se ve slováckých restauracích připravuje nedostatečné množství specialit například z mořských plodů
- ❑ Dále zde máme příliš tučnou stravu, která není našemu zdraví vyhovující. Můžeme říci, že je to přímo „*kalorická bomba*“.
- ❑ Nadměrná konzumace tvrdého alkoholu a piva zejména u mužů
- ❑ Měli bychom začít konzumovat více bio potravin a zdravé výživy

Z hlediska regionu Slovácko:

- ❑ Jelikož existuje na Slovácku čím dál více prestižních restaurací a hotelů, tak se před nimi nachází nedostatečné množství *parkovacích míst*

8.3. O – Příležitosti (opportunities)

Z hlediska gastronomie:

- ❑ Když přijdeme do restaurace a objednáme si jakoukoli minutku, tak nám ji obsluhující přinese většinou s minimem *zeleninové oblohy*, která by mohla být daleko vydatnější, protože například většina cizinců na zeleninovou přílohu přímo lpí
- ❑ Do jídelního lístku by mohly restaurace zařadit větší výběr dětských porcí, nehledě na to, že některé restaurace dětské porce nepodávají, tudíž je nemají v jídelníčku zařazeny
- ❑ V neposlední řadě by mohl být větší počet *dietních jídel* jak ve stálém jídelním lístku, tak v denním menu



Obrázek 8.1.: Jídelní lístek a Menu

http://www.prohotel.cz/img_vyroby/KD2901.jpg [cit. 2010-04-17]

Z hlediska Slovácka:

- ❑ V první řadě bych zvýšila hygienické kontroly ve všech stravovacích zařízeních
- ❑ Jelikož velký počet moderních restaurací na Slovácku podává i zvěřinové speciality, tak by mohly být zřízeny i prodejny se zvěřinovým masem v místě působení těchto restaurací

8.4. T – Hrozby (threats)

Z hlediska gastronomie:

- ❑ Na Slovácku je také velmi silná konkurence restaurací a hotelů, což se také projevuje v jejich měsíčních tržbách
- ❑ Restauracím s menším rozsahem poskytovaných služeb hrozí krach
- ❑ Pokud se při podávání jídel nedodrží stanovená gramáž (většinou 150 g), tak může nastat odliv zákazníků

9. **KAPITOLA Výsledky šetření**

V praktické části bakalářské práce se budu věnovat tvorbě menu pro děti, osoby ve středním věku, seniory, a také tvorbě dietního menu, včetně založení inventáře pro jednu osobu. Dále se pokusím o návrh rautu k společenské příležitosti .

9.1. **Menu pro různé věkové kategorie** (viz. příloha 9)

Podle Hrubé (1969) **Menu** - je to bohatá, pevná sestava pokrmů, která je doplněna nápoji v souladu s gastronomickými pravidly. Můžeme sestavovat menu jednoduché, které má tři chody, složité se čtyřmi až pěti chody, anebo slavnostní o šesti chodech.

9.1.1. **Menu pro děti**

Dětské výživě je potřeba věnovat mimořádnou pozornost, protože právě zde vznikají stravovací návyky. V dětské stravě by mělo být zařazeno dostatek vitamínů, minerálních látek, mléčných, rybích a zeleninových výrobků.

Děti mají konzumovat následující smíšenou stravu:

- ❑ Zelenina a ovoce třikrát až pětkrát denně, a to nejlépe jako součást jídla
- ❑ Maso pětkrát až osmkrát v týdnu
- ❑ Dvakrát až třikrát pokrmy s poloviční dávkou masa
- ❑ Čtyřikrát až šestkrát pokrmy bezmasé

Na základě prostudování jednotlivé literatury, jsem sestavila následující menu:

Menu pro děti

Broskvový koktejl 15,-

Slovácké laty s povidly 35,-

Pomerančový juice 12,-

Čočková polévka 11,-

Šuperlíky 26,-

Jahelník 23,-

Sekt Rychlé špunty 10,-

Koblihy 8,-



9.1.2. Menu pro osoby středního věku

Strava osob ve středním věku se skládá ze všech druhů masa, uzenin, studených pokrmů a v neposlední řadě z tučné stravy, což je pro naše zdraví nevhodné, stejně jako polotovary.

Menu pro osoby středního věku

Domácí kalvados 25,-

Rolka z uzeného masa plněná křenovou pěnou 18,-

*Müller Thurgau 19,-
jakostní známkové víno,
Bzenec 2009*

Pravá slovácká cibulačka 22,-

Pečené kůzlečí maso, bramborový salát 99,-

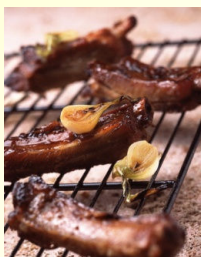
*Rulandské Modré 20,-
pozdní sběr,
Bzenec 2009*

Boží milostě 21,-

*Veltlínské bílé 25,-
Demi sec*


Mocca káva 27,-

*Domácí slivovice 30,-
Ořechový likér 30,-*



9.1.3. Menu pro seniory

Strava seniorů je většinou bezmasého charakteru, konzumují větší množství sladkých pokrmů, výrobky z ryb, zeleniny, mléčných výrobků. Jejich strava je dostatečně tepelně upravena.

Menu pro seniory	
	<i>Vínovice 5 letá 30,-</i>
<i>Tlačenka s octem a cibulí 29,-</i>	<i>Veltlínské zelené 25,- jakostní odrůdové víno, Bzenec 2008</i>
<i>Jemná slovácká zelňačka 28,-</i>	
<i>Křenová omáčka s moravským uzeným, 60,- houskový knedlík</i>	<i>Svatovavřínecké 26,- kabinet, Blatnice 2008</i>
<i>Povidlové taštičky sypané perníkem 19,-</i>	<i>Chateau Bzenec 20,- Demi sec 20,-</i>
<i>Mocca káva 27,-</i>	<i>Meruňkovice 25,- Griotka 25,-</i>
	

9.1.4. Menu dietní

Existuje několik druhů diet, jako například:

- ❑ *Žaludeční* – pokrmy se upravují téměř bez tuku, musí se omezit tuhé a dráždivé látky
- ❑ *Rehabilitační* – strava má být biologicky hodnotná a chuťově výrazná, jsou to pokrmy dochucované různým kořením a zeleninová jídla jakkoli upravená
- ❑ *Žlučnická* – strava má být s omezením tuku, mléka, má být dostatek zeleniny a libová masa
- ❑ *Neslaná dieta* – s omezením bílkovin a kuchyňské soli

Menu dietní

Ovocný koktejl 18,-

Okurek plněný sýrovým krémem 24,-

Bezalkoholní víno Carl Jung 22,-

Jemná květáková polévka 21,-

*Pečené nutrie, vařený brambor, 119,-
zelný salát*

*Veltlínské bílé 25,-
2008*

Švestkové vdolky 18,-

Espresso káva 21,-

Medovinový nápoj 30,-



9.2. Osobní návrh rautu

Podle Rejchtrové (1980) **Raut** – je slavnostní forma společenského setkání. Přípravuje se pro větší počet osob, a to více jak třicet. Seznam hostů je bez zasedacího pořádku, nepřipravuje se jednotné menu, ale pouze seznam pokrmů a nápojů

Hosté si vybírají pokrmy sami, popřípadě za pomoci číšníka. Vzhledem k pohoštění vestoje se volí pokrmy, které se nemusí krájet příborem.

U rautu převládá studená kuchyně a teplá většinou pouze doplňuje, ale není to pravidlem. Uprostřed rautového stolu dominuje ikebana, což je velká kytice v různých barvách, která dodává rautovému stolu ráz.



Obrázek 9.1.: Ikebana

Vlastní zdroj

Návrh rautu pro 120 osob

*Domáci zelňačka s klobásou
Svíčková na smetaně, Karlovarský knedlík
Kachna pečená na medu, dušené červené zelí
Králík na česneku s bylinkami*

*Nadívaná holoubátka se žemlovou nádivkou
 Moravská grilovaná krkovička na rozmarýnu
 Uzené vepřové žebírko s křenem a hořčicí
 Smažené kuřecí řízečky ve vinném těstíčku
 Husí játra na cibulce
 Smažený vepřový řízek s citronem
 Hovězí maso s povidlovou omáčkou
 Znojemská pečeně
 Kuřecí stehýnka smažená v trojobalu
 Kapr po česku
 Zabíjačková deska
 Sýry od nás na desce
 Domácí zabíjačka
 Moravský talíř*

A ještě něco k tomu :

*Pikantní utopenec v ostrém dresingu s feferony
 Marinované švestky pečené ve slanině
 Nakládaný hermelín
 Jablečný závin
 Domácí buchty s povidly*

K zapítí :

*A pro děti:
 Džus*

*Moravské víno bílé i červené
 Becherovka
 Slivovice pro silnější náтуры
 Nebo káfé s mlékem*

Ochucená voda a ovoce



9.3. Scénář přípravy slavnostní tabule u příležitosti Svatební hostiny

Návrh výzdoby

Slavnostní tabule sestavena *do tvaru písmene „U“* bude prostřena bílými ubrusy s krémovými naprony. Dominantou slavnostní tabule bude ikebana z bílých lilií. Tlumící dečky budou sladěny do krémové barvy, což je barva harmonie. Menu bude laděno do oranžova.

Hostina se koná u příležitosti svatby. Tato hostina je mimořádnou příležitostí, jak popřát novomanželům do života.

Pracovní příkaz

Druh akce:	Svatební hostina
Datum konání:	3. července 2010
Doba konání:	12:00 h
Místo konání:	Hotel Mlýn Velehrad
Počet hostů:	30 osob (15 mužů, 15 žen)
Výzdoba:	Tematická
Finanční limit na osobu:	500,- Kč
Způsob obsluhy:	banket – složitá obsluha
Způsob placení:	na místě v hotovosti



SVATEBNÍ MENU

Cinzano bianco s citronem 25,-

Šunková rolka plněná křenovou pěnou 30,-

*Slepičí vývar s masovými knedlíčky 25,-
a domácími nudlemi*

Plzeňský prazdroj 12°(0,3dcl) 15,-

*Svíčková na smetaně s brusinkami, 90,-
houskový knedlík*

*Müller Thurgau,(0,2dcl)
Znojmo 2001 28,-*

Svatební čokoládový dort 29,-

*Bohemia sekt
Demi sec*

Zmrzlinový pohár s jahodami 45,-

Vídeňská káva 28,-

*Slivovice jelínek 5-ti letá
Karlovarská becherovka
30,-*

Pro **stanovení ceny jídel** vycházíme vždy z nákupní ceny potravin. Na **pokrmu** se vztahuje **přirážka ve výši 100 %**, na **nápoje ve výši 50 %**.

Na jednu porci se počítá obvykle **120 g masa** a **polévky 0,33 l**, kterou při svatební hostině přelijeme do **teriny (speciální mísy na polévku)**.

Například: Svíčková na smetaně s brusinkami, houskový knedlík

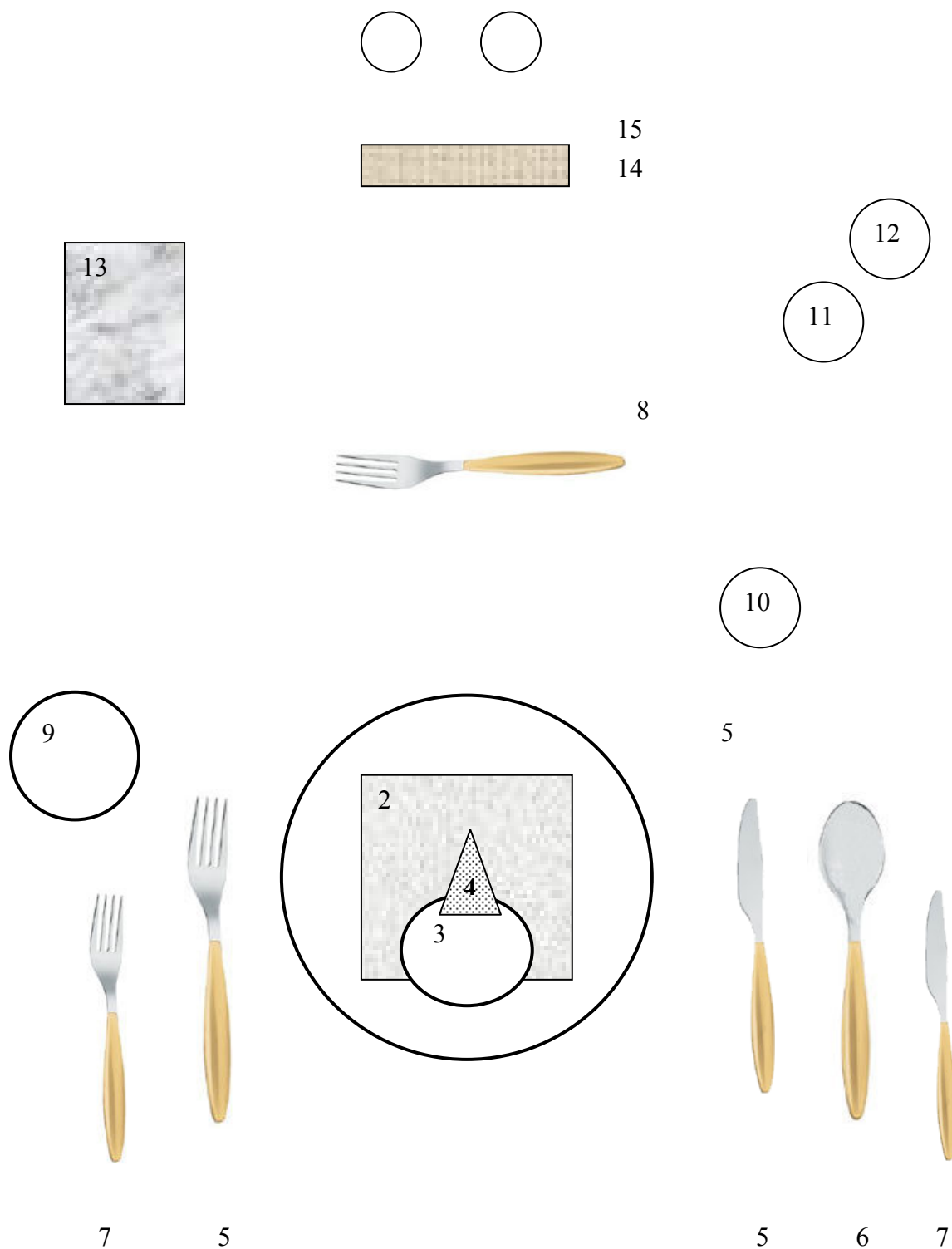
<i>Falešná svíčková</i>	200,-/kg
<i>Smetana</i>	19,- (250 ml)
<i>Brusinky</i>	35,- (80 g)
<i>Houskový knedlík</i>	20,-
+ <i>přirážka</i>	
100 % (skládá se ze zisku, hodnoty surovin , spotřeby plynu, elektřiny, vody + vlastní práce)	

Časový harmonogram menu

Čas příchodu:	12:00 hodin
Servis aperitivu:	12:15 hodin
Servis polévky:	12:30 hodin
Servis hlavního chodu:	12:45 hodin
Servis moučnicku:	13:30 hodin
Servis zmrzliny:	13:45 hodin
Servis kávy:	14:15 hodin
Přibližné zakončení:	15:00 hodin

Nápoje podáváme vždy před servisem pokrmu, ke kterému jsou určeny.

Nákres založení inventáře pro jednu osobu



1. Klubový talíř
2. Tlumicí dečka
3. Dezertní talíř
4. Plátěný ubrousek
5. Masový příbor (masový nůž, masová vidlička)
6. Polévková lžice
7. Dezertní příbor
8. Dezertní moučníkový příbor (dezertní lžice a dezertní vidlička)
9. Pečivový talíř
10. Sklenice na bílé víno
11. Sklenice na červené víno
12. Sklenice na šumivé víno
13. Menu
14. Jmenovka
15. Menážka

10. **KAPITOLA Závěr a doporučení**

Mým cílem v bakalářské práci bylo seznámit návštěvníky regionů mimo Slovácko, ale také zejména zahraniční turisty s gastronomií Slovácka. V bakalářské práci jsem se zaměřila na vymezení pojmu gastronomie, uvedla jsem typickou místní stravu, která se konzumovala za dob našich babiček, ale také stravu, která je pro Slovácko typický dodnes. Dále protože studuji obor Ekonomika cestovního ruchu, tak jsem nemohla opomenout vymezení pojmu cestovní ruch a jeho druhy.

Jelikož je slovácká gastronomie známá po celém světě a téměř nikdo jí neodolá, tak jsem uvedla i nejchutnější pokrmy se speciálními názvy a nejtypičtější nápoje pro náš region.

Snažila jsem se dopodrobna rozebrat pravou moravskou zabíjačku, které jsem, byla několikrát svědkem v souvislosti s jejími největšími pochoutkami.

Je všeobecně známo, že Slovácko se pyšní svou palírnou, které nese název Rudolf Jelínek, a tudíž jsem se jí ve své práci také věnovala, stejně jako nejznámějším oblastem Slovácka, kde jsem zkoumala nejoblíbenější místní speciality, anebo jsem absolvovala řízený rozhovor s majitelem vinného sklepu, od kterého jsem se dozvěděla spoustu nových poznatků, které jsem do své bakalářské práce zahrнула.

Co se týká SWOT analýzy, tak jsem ji rozdělila na z hlediska slovácké gastronomie, a také z hlediska Slovácka jako regionu.

V praktické části jsem se zaměřila na tvorbu vlastního menu vyloženě z místních specialit pro různé věkové kategorie, dále jsem se pokusila o vytvoření rautu a sestavila jsem scénář slovácké svatební hostiny.

Velmi ráda, bych návštěvníků., kteří zamíří do regionu Slovácko doporučila navštívit slovácké Slavnosti vína, které se konají ve velkém stylu vždy v měsíci září, kde je možnost degustace různých druhů vín z nichž nejlepší, ale zároveň nejdražší jsou slámová, ledová, archivní.

Návštěvníci mohou také navštívit například vyhrazené restaurace, které připravují zabíjačkové hody s lahodnými zabíjačkovými pochoutkami.

V letním období pořádají zahrádkáři takzvaný „*košt slivovice*“, což je symbol Slovácka. V souvislosti se slivovicí doporučuji exkurzi palírny RUDOLF JELÍNEK

ve Vizovicích, které jsem se osobně zúčastnila a byl to nezapomenutelný zážitek. Odsud si s sebou každý návštěvník odnese malou lahvičku slivovice. Milovníci piva, mohou zamířit na exkurzi do pivovaru JANÁČEK v Uherském Brodě, kde si také přijdou na své.

Všechna doporučení jsou zaměřena na to, aby návštěvníci posoudili a porovnali vkusnost a chuť nabízených slováckých pokrmů a nápojů v porovnání se svým regionem nebo státem.

Téma mé bakalářské práce se mi skutečně zdálo velmi zajímavé. I přesto, že žiji na Slovácku od samého narození, tak jsem se až po podrobném prozkoumání dozvěděla hodně nových informací, které jsou pro mne velkým přínosem a doufám, že budou přínosem i pro ty, kteří si tuto bakalářskou práci budou postupně pročítat.

Seznam použité literatury

1. ČOUPEK, J. Staré Město v proměnách staletí. 1. vyd. Olomouc: Tiskárna Olomouc, a.s. 2000. 382 s. ISBN 80-86045-42-0
2. ČOUPEK, J. Kunovice v proměnách času. 1. vyd. Olomouc: Nakladatelství Moravia-Press, 1996. 284 s.
3. DAVID, P.; SOUKUP, V. Velká turistická encyklopedie. 1. vyd. Praha: Euromedia Group, k. s. 2008. 264 s. ISBN 978-80-242-1941-7
4. DOLEŽAL, J.; MÁCHAL, P.; LACKO, B. Projektový management podle IPMA. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, a. s. 2009. 512 s. ISBN 978-80-247-2848-3
5. FLOREC, I. Slovácko 2001. Uherské Hradiště: Vydalo Slováké muzeum , 2002.
6. HAJKOVÁ, M. Tradiční česká a slovenská kuchařka. 2. vyd. Praha: Euromedia Group-Ikar, k. s. 2003. 320 s. ISBN 80-249-0064-5
7. HESKOVÁ, M. a kolektiv. Cestovní ruch pro Vyšší odborné školy a Vysoké školy. 1. vyd. Praha: Nakladatelství fortuna, 2006. 224 s. ISBN 80-7168-948-3
8. HORNER, S.; SWARBROOKE, J. Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času. 1. vyd. Praha: Vydavatelství Grada Publishing, a. s. 2003. 488 s. ISBN 80-247-0202-9
9. HRALA, V. Geografie cestovního ruchu. 3. vyd. Praha: Vydavatelství Idea Servis, ISBN 80-85970-04-X
10. HRUBÁ, M. Naše kuchařka. 1. vyd. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1969. 631 s.

11. HUBÁČEK, J. Kronika Slovácké vesnice Huštěnovice. 1. vyd. Uherské Hradiště: Slovácké tiskárny, 1957. 127 s. ISBN 05812-7
12. HÖFLEROVÁ, J.; HÖFLER, K. Česká kuchyně pro každého. 2. vyd. Liberec: Nakladatelství GEN, spol. s. r. o. 2003. 268 s. ISBN 80-86681-14-9
13. KADLEC, J. Receptury drůbežích jídel a zeleninových salátů. 1. vyd. Praha: Vydal Český svaz spotřebních družstev, 1981. 63 s.
14. MAŠEK, J. Vzorové receptury jídel pro závodní stravování. 5. vyd. Praha: Vydavatelství Merkur, 1981, 638 s.
15. NOVÁČEK, J.; TŘETINA, K. Slovácká kuchyně. 1. vyd. Vizovice: Nakladatelství LÍPA, 1993. 224 s
16. PAJER, J. Strážnice. 1. vyd. Dolní Bojanovice: Vydavatelství LELKA, 1996. 493 s. ISBN 80-900300-7-5
17. PÁSKOVÁ, M.; ZELENKA, J. Cestovní ruch - výkladový slovník. Vydala Česká republika, Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. 448 s.
18. PEŠEK, J. Slovácko. 1. vyd. Uherské Hradiště: Vydalo Slovácké muzeum, 1973. 122 s.
19. REJCHTROVÁ, M. Soubor vlastních kalkulací z gastronomických akcí, 1. vyd. Brno: Vydal Krajský výbor Českého svazu spotřebních družstev, 1980. 100 s.
20. RUNŠTUK, J.; PILAŘ, A.; WAGNEROVÁ, R. Receptury studených pokrmů. 1. vyd. Praha: Nakladatelství a vydavatelství IQ 147, spol. s. r. o. 1997
21. RUNŠTUK, J. a kolektiv. Receptury teplých pokrmů. 4. vyd. Hradec Králové: Nakladatelství Runštuk Radek – R plus, 2004. 584 s.

22. SEDLÁČKOVÁ, H.; OTOUPAL, P. Technologie přípravy pokrmů. 2. vyd. Praha: Nakladatelství Fortuna, 2002. 88 s. ISBN 80-7168-804-5
23. SLADKOWSKI, M. Království slivovice aneb osudy palírníků ve Vizovicích. 1. vyd. Vizovice: Rudolf Jelínek, a. s. 2005
24. SOLC a ŠIMÁČEK. Kuchařská kniha domácnosti. 14. vyd. Praha: Nakladatelství spol. s. r. o. 1985
25. STEINHAUSER, L. Zapomenuté receptury masných výrobků. 1. vyd. Brno: Vydavatelství potravinářské literatury, 1991. 122 s. ISBN 80-900260-1-X
26. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. Rok v české kuchyni. 2. vyd. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství, 1959. 338 s.

Seznam obrázků

- Obrázek 4.1: Věstonická Venuše
- Obrázek 4.2: Fašank – obec Komňa na Slovácku
- Obrázek 4.3: Jízda králů – Vlčnov
- Obrázek 4.4: Dožínkový věnec
- Obrázek 4.5.: Dožínky
- Obrázek 5. 1.: Chata
- Obrázek 6.1: Domácí klobásy
- Obrázek 6.2.: Bramboračka
- Obrázek 6.3: Zelenina
- Obrázek 6.4: Bob
- Obrázek 6.5.: Bramboráky
- Obrázek 6.6.: Černý kuba
- Obrázek 6.7.: Ovocné knedlíky sypané mákem
- Obrázek 6.8.: Včelí med
- Obrázek 6.9.: Nakládané houby
- Obrázek 6.10.: Kmín
- Obrázek 6.11.: Sušené byliny
- Obrázek 6.12.: Domácí slivovice
- Obrázek 6.13: Moravská zabíjačka
- Obrázek: 6.14: Domácí škvarky
- Obrázek 6.15: Jitrnice
- Obrázek 6.16: Tlačěnka
- Obrázek 6.17: Jelítka
- Obrázek 6.18: Huspenina
- Obrázek 6.19.: slivovice Rudolf Jelínek
- Obrázek 6.20.: Plody oskerušovice
- Obrázek 7.1.: Reduta
- Obrázek 7.2.: kostel svatého Petra a Pavla
- Obrázek 7.3.: Památník Velké Moravy
- Obrázek 7.4.: Solární elektrárna
- Obrázek 7.5.: barokní kostel svatého Havla
- Obrázek 7.6.: Slovácká jízba
- Obrázek 7.7.: Vlčnovské vdolečky

Obrázek 7.8: vinný sklep U Lisu

Obrázek 8.1.: Jídelní lístek a Menu

Obrázek 9.1.: Ikebana

Prohlašuji, že

- jsem byla seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č.121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- беру на ве́домі́, Высokáя школа́ ба́ньска́я – Technická univerzita Ostrava má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, bakalářskou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že jeden výtisk bakalářské práce bude uložen v Ústřední knihovně VŠB – TUO k prezenčnímu nahlédnutí a jeden výtisk bude uložen u vedoucího bakalářské práce . Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o bakalářské práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB – TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB – TUO, v případě zájmu z její strany uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, bakalářskou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu užití mohu jen se souhlasem VŠB – TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB – TUO na vytvoření díla vynaloženy.

V Uherském Hradišti dne

.....
jméno a příjmení studenta

Adresa trvalého pobytu studenta:

U Školy 374

Seznam příloh

Příloha 1 – mapa regionu Slovácko

Příloha 2 – historie Slovácka

Příloha 3 - tradice na Slovácku

Příloha 4 – recepty polévek

Příloha 5 – recepty předkrmů

Příloha 6 – recepty hlavních jídel

Příloha 7 – recepty moučníků

Příloha 8 – zabíjačkové menu

Příloha 9 – fotografie z naší domácí zabíjačky

Příloha 10 – tabulka se surovinami

Příloha 1

Mapa regionu Slovácko



www.slovacko.cz

Příloha 2

Doba vlády Lucemburků (1310 – 1437) představuje vrchol rozkvětu českého středověkého státu, kdy Morava vystupovala jako samostatný politický subjekt v čele s vedlejší větví panovnického rodu. Lucemburkové obdařili moravská města řadou privilegií a výsad a z Brna vytvořili významné hospodářské, politické i správní centrum, které navíc **od roku 1350** plnilo roli sídelního markraběcího města. Ambice i politické schopnosti nejstaršího syna z nich, Jošta dalece přesahovaly rámec Moravy. **V roce 1411** byl dokonce zvolen římským králem, když rozdílem jediného hlasu porazil svého bratrance Zikmunda, dalšího významného Lucemburka. Ke korunovaci však již nedošlo, Jošt nečekaně zemřel, titul markraběte moravského se definitivně spojil s titulem českého krále a nikdy již nebyl udělen samostatně.

Velkomoravská říše představovala během necelé stovky let své existence na přelom 9. a 10. století evropskou velmoc, která oslnila leskem bohatství, mocí a pozoruhodného kulturního rozkvětu. *V roce 863* sem na pozvání knížete **Rostislava přišli bratři Cyril a Metoděj**, církevní učenci původem z řecké Soluně, aby zde pomohli šířit křesťanství a vybudovat místní církev. Společně rovněž vytvořili písmo pro slovanský jazyk, do něhož poté z řečtiny přeložili řadu liturgických knih včetně Bible. O několik let později se staroslověnština stala plnoprávnou bohoslužebnou řečí a Metoděj byl vysvěcen na prvního arcibiskupa panonsko-moravské arcidiecéze. Zásadou cyrilometodějské mise se Velkomoravská říše stala kolébkou slovanského písemnictví a staroslověnské liturgie.



Obrázek 2.2: Cyril a Metoděj

<http://www.farnostvelehrad.cz/dokument/cyril-a-metodej-74/> [cit. 2010-02-05]

Dne 2. prosince 1805 se v krajině mezi Brnem a Slavkovem odehrála jedna z významných událostí evropských dějin 19. století a zároveň jeden z nejproslulejších střetů napoleonských válek – bitva u Slavkova. Jak nasazenými silami kolem 160 000 bojovníků, tak počtem mrtvých a raněných se na dlouhou dobu stala nejkrvavějším a největším střetnutím napoleonských válek .

Příloha 3

FAŠANK

Je zvykem, že se fašank slaví zpravidla od neděle do úterý a končí taneční zábavou v podvečer *Popeleční („Škaredé“) středy*. Ve většině obcí chodí „*babkovníci*“ nebo „*fašančáři*“. Jsou to průvody maškar, které při zpěvu a hudbě obcházejí v obci dům od domu a vesničané jim darují například slaninu, vejce, koláčky, peníze, ale také dojde i na alkoholické nápoje jako je víno a slivovice, což je pro vesnici typické, tím spíše pro Slovácko.

Mezi nejčastější maškary se řadí policajt, šašek, žid, medvěd a baba s nůží. Například v jedné z vesnic na Slovácku, která nese název Šumice, chodívali takzvaní „*hreibenáři*“. Nejčastějšími písněmi jsou „*Chodíme, chodíme, po babkování*“, „*Fašanku, fašanku, už je t'a namále*“ nebo „*Pod šable, pod šable*“.

Závěrem již zmiňované úterní zábavy pak bývá pochovávaní basy, které se provádí jako veselý obřad s říkáním a zpěvem.

JÍZDA KRÁLŮ

Jízda králů je doposud nejvíce zachovaný zvyk, zejména na Slovácku. *Pravidelně se koná ve Vlčnově*, nepravidelně potom v Hluku, Strarém Městě, Kunovicích a dalších obcích. Nejstarší zprávy právě o tomto zvyku jsou již ze 16. století na Slovensku.

Jízdy králů se zúčastňují všichni chlapci, kteří byli toho roku u obvodu a byli odvedeni. Dnes se již tento zvyk nedodržuje a jezdí chlapci starší nebo mladší.

Za krále se vybere chlapec desetiletý nebo dvanáctiletý, proto, že musí být poctivý. Obleče se do ženských šatů, které jsou celé bílé, přes obličej má pentlení a v ústech drží růži, aby nemohl mluvit. Dále se ke králi vyberou *dva pobočníci*, kteří jsou také oblečeni do ženských šatů a mají v ruce šavli. Král i pobočníci mají *bílé koně*. Král jede mezi pobočníky a jeho kůň je připoután ke koňům pobočníků. Král se koně neдрží, neдрží se ničeho, má ruce v bok.

Kromě těchto tří postav, jsou vybráni ještě **vyvolávači**, kteří umí dobře vyvolávat na každého nějaké verše. Dále se vyberou **výběrčí**, kteří vybírají dárky do košů a pokladniček peníze.

Koně všech jsou opentleny papírovými ozdobami, které dělají děvčata chlapcům již dlouho před jízdou králů. Vyjíždí se ze dvora krále, kde se předtím sejdou všichni již nastrojeni. V čele průvodu jsou vyvolávači, kteří jedou volným krokem a vyvolávají na cestě, anebo zastavují u domů:

Na krála, matičko, na krála!

*Máme krála chudobného,
ale velmi poctivého,
okradli nám ho na horách, na dolách,
na králových hostinách.
Ukradli mu třista koní
z prázdných stájí,
ukradli mi třista volů
z prázdných dvorů,
dobře, že tam neměl nic,
byli u tam vzali ještě víc.
Hýlom, hýlom!*

Poté vyvolávají na děvčata, hospodyně, hospodáře a všechny hosty, kteří si to podle jejich úsudku zasluhují:

*Před týmto domem je hruška kamenka,
že tu bývá švarná panenka.
Před týmto domem sa můj koníček točí,
že vaša céra má pěkné černé oči.*

*Přece, matičko, přece,
aspoň to svinské plece,
alebo tú klobásu,*

*co sa ňú trikrát opášu.
Před týmto domem můj koníček hlavu kývá,
že sa krásná panenka z okna dívá.*

Pak jede pozvolna průvod po celé vesnici, vyvolávači vyvolávají, výběrčí vybírají, co jim hospodyně, děvčata a diváci dají do koše a pokladničky. Průvod končí opět u krále a králův otec je povinen vystrojít všem účastníkům jízdy hostinu a za vybrané peníze se potom uspořádá v hospodě taneční zábava.

DOŽÍNKY

Dožínky jsou oslavou žní¹. Konají se již od 15.-16. století. Dožínkový průvod tvoří *ženci a žnečky* s ozdobeným polním nářadím, jako jsou kosy, hrábě, srpy. Jsou oblečeni ve *slavnostním kroji*. Doprovází je hudba a zpívají se písně, které je vedou až k domu hospodáře (starosty obce). V průvodu se nese věnec, který je uvitý z obilných klasů a polního kvítí.

Poté hospodář a hospodyní uvítají chasu před domem a první žnec⁴ s první žnečkou⁵ před ně předstoupí a přednášejí říkání, ve kterém oznamují konec žní, zároveň blahopřejí k dobré úrodě a vyjadřují naději, že bude za práci při žních dobře odměněna. Nakonec chasa podá hospodáři a hospodářce dožínkový věnec, oni chase poděkují, pohostí je a všichni se společně odeberou na taneční zábavu.

¹ Žně – sečení žita, pšenice, ječmene, které se koná v letním měsíci a to v červenci

⁴ Žnec - sekáč

⁵ Žnečka - odbíračka

Příloha 4

Slovácká „metyja“

Suroviny: 3 000 g brambor

500 g hladké mouky

250 g máku

300 g povidel

100 g sádla

300 g mletého cukru

30 g soli

Výrobní postup: Oloupané brambory nakrájíme na čtvrtky a dáme do osolené vody uvařit. Uvařené je pak scedíme, zasypeme moukou a „uhněteme“ v tužší těsto. Poté natlačíme těsto na sádlem vymazaný plech na 2,5 – 3 cm silnou vrstvu. Urovnané těsto přetřeme rozpuštěným sádlem a dáme do vyhřáté trouby upéct mírně dorůžova. Porce poté krájíme na čtverce, které potřeme vrstvou povidel a posypeme mákem umíchaným s cukrem.

Slovácká salátová „máčka“

Suroviny: 4 hrsti salátové přísady

2 lžíce másla

2 lžíce mouky

sůl

1 lžíce octa

¼ l mléka nebo smetany

Výrobní postup: Nejdříve uděláme světlou jíšku a zalijeme ji smetanou nebo mlékem. „Máčku“ osolíme, okyselíme a do hotové teprve vmícháme omyté salátové listy a poté již nevaříme.

„Polenta⁹“

⁹ Polenta – kukuřičná kaše

Suroviny: 350 g kukuřičné kaše

1 l vody

špetka soli

olej na smažení

Výrobní postup: Do vroucí vody vsypeme pomalu za stálého míchání krupici. Zvolna vaříme asi 30 minut. Hotová „polenta“ se začne odlepovat od vařečky a od stěn nádoby.

Podáváme ji formou kaše, anebo ji nalijeme na suchý plech. Mezi jednotlivými lžicemi kaše necháme mezery a při lití dosáhneme tvaru dlouhého piškotu. Necháme ztuhnout a poté pomocí nože přendáme na rozpálený olej a osmažíme u obou stran dozlatova.



Obrázek 6.1: Polenta

<http://www.bio-life.cz/bio-vyrobky/polenta.html> [cit. 2010-03-20]

Jahelník

Hotovou prosnou kaši omastíme, promícháme s cibulkou na rozpuštěné slanině nebo s uzeným bůčkem, poté rozetřeme na pekáč, nahoře omastíme a zapečeme se salátem.

Příloha 5

Pravá slovácká cibulačka

Suroviny: *hovězí vývar*
100 g cibule
pažitka
2 vejce
100 g chleba
100 g hovězího předního vařeného masa

Výrobní postup: Do ochuceného hovězího vývaru dáme na kolečka nakrájenou cibuli, sekanou pažitku, na kostičky nakrájené maso a za mírného varu přidáme rozkvedlané vejce. Při podávání do každé porce přidáme na nudličky nakrájený a osmahnutý chléb.

Slovácká zelňačka

Suroviny: *30 g kysaného zelí s nálevem*

50 g slaniny
50 g hladké mouky
1 ½ dl 12% smetany
5 dl mléka
sůl
250 g brambor
1 vejce
5 g česneku
50 g sádla



Obrázek 6.2: Zelňačka

1 vejce <http://www.mimibazar.cz/recept.php?id=2730> [cit. 2010-03-20]

Výrobní postup: Poloviční dávku slaniny rozpustíme, přidáme sádlo a připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme nálevem ze zelí a vodou. Po provaření přidáme sekané zelí, stroužek česneku, na kostičky nakrájené brambory zavaříme, zředíme mlékem a ke konci varu dáme smetanu. Dochutíme solí. Do hotové polévky přidáme zbytek rozpuštěné slaniny a rozmíchaná vejce, která necháme srazit ve větších kouscích.

Slovácká „syrnica“

Suroviny: *½ l vody*

½ l mléka

sůl

kmín

1 lžíce másla

3 olomoucké tvarůžky

1/8 kg staršího tvarohu

Výrobní postup: Mléko zředíme vodou asi na polovinu a povaříme se solí a kmínem. Poté přidáme kousek másla a podle chuti nakrájené tvarůžky. Mezitím rozdrobíme do mísy starší tvaroh a vařící vodu „**naň**“ nalijeme, zakryjeme a necháme chvíli stát.

„Oukrop“ (česnečka)

Suroviny: *4 lžičky másla nebo husího sádla*

česnek

sůl

4 krajíčky chleba

Výrobní postup: Na talíř dáme utřený česnek se solí a po lžičce husího sádla. Nakrájíme na proužky „chleba“ a vše spaříme vařící vodou provařenou s kmínem. Lepší chuť dodá polévce libeček, takzvaný „*vopych*“



Obrázek 6.3: „Oukrop“

<http://recepty-fotky.chytrazena.cz/cesnecka-oukrop-100177/fotka-21355.html>

[cit.2010-03-20]

„Couralka“ (polévka z kysaného zelí)

Suroviny: *¼ kg kysaného zelí s lákem*

4 – 5 brambor

kmín

sůl

2 kostky cukru

¼ l kyselé smetany

1 lžíce mouky

Výrobní postup: Do vody dáme vařit „oškrábané“ a pokrájené brambory, trochu kmínu, sůl a k poloměkkým bramborům přidáme kysané zelí a krátce povaříme. Na konec polévku zahustíme kyselou smetanou a moukou, podle chuti potom přisolíme.

Polévka čočková

Suroviny: *100 g čočky*

80 g tuku

30 g cibule

70 g hladké mouky

vývar z kostí

sůl

česnek <http://www.receptynadoma.cz/cockova-polevka-211> [cit.2010-03-20]

majoránka

polévkové koření



Obrázek 6.4. Čočková polévka

Výrobní postup: Přebranou čočku uvaříme do měkka. Na tuku osmahneme do růžova jemně nakrájenou cibuli, zasypeme moukou a připravíme světlou zasmažku, zalijeme vývarem a asi hodinu vaříme. Potom polévku dochutíme třeným česnekem se solí, pepřem, majoránkou, přidáme uvařenou čočku a krátce povaříme, dochutíme polévkovým kořením.

Příloha 6

Boží „milostě“

Suroviny: 300 g hladké mouky
½ sáčku prášku do pečiva
50 g mletého cukru
50 g másla
50 g mletých mandlí
1 lžičku skořice
2 cl rumu
3 žloutky
šálek smetany nebo mléka
tuk na smažení
vanilkový cukr



Obrázek 6.7 Boží milostě

http://www.zenax.cz/recept_bozi_milosti_1672.htm [cit.2010-03-20]

Výrobní postup: Do mísy prosijeme mouku s práškem do pečiva, přidáme cukr, měkké máslo, mandle, koření, žloutky, rum a se smetanou zaděláme vláčné těsto. Přendáme je na vál, vyválíme na tenký plát a vykrajujeme různé tvary. Klademe je do rozehřátého tuku a zvolna smažíme po obou stranách dozlatova. Poté je vyjmeme na papírový ubrousek, aby přebytečný tuk odsál a potom je posypeme vanilkovým cukrem.

„Opilý František:

Suroviny: 220 g mletého cukru
220 g másla
6 vajec

120 g hrubé mouky

½ prášku do pečiva

Nádivka: 200 g ořechů, v 300 g cukru spaříme 1dl rumu

Výrobní postup: Máslo, žloutky, cukr utřeme, přidáme mouku s práškem do pečiva a kakao, nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Upečeme a vychladlé potřeme marmeládou a nádivkou.

Trhanec

Suroviny: ½ l mléka

2 vejce

20 dkg mouky

sůl

lžíce cukru

Výrobní postup: Vejce a mouku „rozkloktáme“ v mléce, osolíme, přidáme cukr a dáme odpočinout. Poté nalijeme na velký rozpálený pekáč, dáme do horké trouby, necháme zprudka péct až se na těstě udělají bubliny a vyskočí. Jakmile zružoví, tak je vidličkou „roztrháme“ a zpřevracíme, aby se i kousky na druhé straně opekly dozlatova. Poté hotový trhanec podáváme s kompotem nebo zavařeninou.



Obrázek 6.8: Trhanec

<http://www.apetitonline.cz/recepty/fotogalerie/1485-trhanec.html> [cit.2010-03-20]

Jidáše

Suroviny: 1 kg polohrubé mouky
15 dkg rostlinného tuku
10 dkg cukru
2 žloutky
5dkg droždí
½ l mléka
lžička soli

Výrobní postup: Z vykynutého těsta oddělíme část na vál a vyválíme ji v silný váleček, který poté nakrájíme na stejné kousky. Z těchto kousků, potom vyválíme tenké válečky, které budou mít asi 1 centimetr. Každý váleček stočíme do spirály ve středu ohneme a oba konce stočíme do středu. Pomastíme je máslem, upečeme a pak vychladlé je namažeme rozehřátým medem.



Obrázek 6.9: Jidáše

http://rodina.cz/Nerudovci/album/resize_of_0704050004_1.jpg [cit.2010-03-20]

Mrkvance

Suroviny: 50 dkg mrkve
5 dkg cukru
lžičku skořice
sůl

Výrobní postup: Mrkev jemně „ustrouháme“, dáme na „kastrolek“, podlijeme mlékem a přidáme kousek másla. Za občasného míchání ji udusíme doměkka.

Hotovou nádivku poté osolíme, osladíme, okořeníme skořicí a přidáme špetku pepře. Aby byla výraznější chuť, přidáme ještě rozdušené jablko.

Jáhlový nákyp

Suroviny: 25 dkg jáhlí

1 l mléka

sůl

2 žloutky

5 dkg cukru

5 dkg másla



Obrázek 6.10: Jáhlový nákyp

<http://www.senorita.cz/jahlovy-nakyp-s-tvarohem.html> [cit.2010-03-20]

Výrobní postup: Jáhlí spaříme a uvaříme doměkka v mléce a osolíme. Máslo utřeme se žloutky a cukrem, přimícháme vychladnuté jáhlí a sníh z bílků. Polovinu těsta dáme do vymaštěné nákypové formy a pokryjeme zbylým těstem. Upečeme dozlatova.

Posvícenské koláče

Do vlažného hrníčka dáme:

2 dkg kvasnic

1 kávovou lžičku cukru

1/8 l vlažného mléka

Kvasnice rozmícháme až se úplně rozpustí, poté přidáme cukr, mléko a necháme v teple vykynout.

Do mísy, ve které budeme zpracovávat těsto dáme:

4 dkg husího sádla

5 dkg másla

4 dkg práškového cukru



2 žloutky

Obrázek 6.11.: Posvícenské koláče

<http://foto.dama.cz/foto.php?f=399423> [cit.2010-03-20]

Vše dobře umícháme.

Do umíchaného tuku přidáme rozpuštěné kvasnice a:

½ kávové lžičky soli

25 dkg hladké mouky

25 dkg krupičné mouky

2/8 l mléka vlažného

Dobře propracujeme vařečkou až bude těsto hladké a tvoří malé puchýřky. Poté je poprášíme moukou a zakryjeme utěrkou, aby nakynulo. Bude kynout alespoň hodinu.

Tvarohová nádivka:

¼ kg tvarohu

špetka soli

3 polévkové lžíce cukru

z ½ citronu kůru

1 žloutek

trošku hrozinek

Vše dobře promícháme. Až je tvaroh suchý, tak vmícháme nakonec z jednoho bílku sníh.

Vše smícháme a třeme dlaněmi proti sobě.

Výrobní postup: Polévkovou plechovou lžící vykrajujeme kousky těsta. Lžící průběžně namáčíme do krupicové mouky. Kousky těsta klademe na pomoučený válek a každý kousek ihned na vále zakulatíme. Aby koláče dostaly pěkný zakulacený tvar, tak je ze všech čtyř stran natáhneme a doprostřed vložíme jako náplň tvaroh, poté zabalíme do uzlíčku. Slepený koláč položíme na pomoučený válek, slepenou stranou dolů. Až jich budeme mít dostatečné množství, tak je dáme na plech a pečeme asi deset minut.

Po vyjmutí z trouby je pomastíme rozpuštěným máslem a poprášíme cukrem.

„Pagáče“

Suroviny: 600 g polohrubé mouky
400 g umletých škvarků
3 žloutky
150 ml kysané smetany
0,1 l vlažného mléka
1 kostka cukru
 $\frac{3}{4}$ kostky droždí
 $\frac{1}{2}$ lžičky soli
vejce na potření
mouka na posypání válu
tuk na vymazání plechu

Výrobní postup: Do mléka dáme cukr a rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme se škvarky a solí, přidáme žloutky, kvásek a smetanu. Vypracujeme vláčné těsto. Pod utěrkou je v míse necháme vykynout. Na pomoučeném vále rozválíme na plát vysoký asi 1 centimetr a ten přeložíme napůl. Necháme je asi 15 minut odpočinout pak opět rozválíme na stejnou výšku a radýlkem rozkrájíme na čtverečky o hraně asi 5 centimetrů. Poté je narovnáme na vymazaný plech a necháme je ještě chvíli vykynout.



Obrázek 6.12: Pagáče

<http://static.markiza.sk/a501/image/file/5/0065/ngMPgBiK.jpg> [cit.2010-03-20]

„Belěše¹²“

Suroviny: 1 kg hladké mouky
10 dkg rostlinného tuku
6 dkg cukru
1 žloutek
4 dkg droždí
 $\frac{3}{4}$ l mléka
lžička soli

Výrobní postup: Z mísy vykynutého těsta odkrajujeme omoučenou lžící kousky, které dáváme na vál, který je posypaný moukou. Poté uděláme rukou bochánek, který zploštíme a dáme na vymaštěný plech. Po vykynutí je potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péct. Poté je posypeme mákem.

Domácí vdolečky (vlastní recept)

Suroviny: 700 g tuku
1 vejce
130 g polohrubé mouky
15 g cukru
sůl
60 g mléka
50 g droždí
10 g mouky
tvarohová náplň
povidla

Drobenka: 10 g hladké mouky
10 g tuku
10 g mletého cukru

Výrobní postup: Z části tuku a polohrubé mouky uděláme těsto a necháme v chladnu ztuhnout. Ze zbylé mouky, vejce, soli, mléka a droždí uděláme těsto a necháme vykynout. Vykynuté těsto rozválíme a doprostřed dáme čtvereček tuku a třikrát převalíme. Překládané těsto poté rozválíme, nakrájíme na díly, do kterých

¹² Belěše - vdolky

vložíme tvarohovou náplň, kterou uděláme tak, že zbavíme tvaroh vody, dáme do něj žloutek, cukr a dle vlastní chuti kapku rumu, aby byly vdolky chutnější. Poté zavineme a dáme péct. Po upečení a vychladnutí uděláme uprostřed důlek a na povrch vdolku dáme doprostřed povidla a nakonec posypeme „*posypátkem*“.



Obrázek 6.13: Domácí vdolečky

<http://www.vdolecky.unas.cz/cenik-fotografie-moucniky.html> [cit.2010-03-20]

Buchty (vlastní recept)

Suroviny: mouka na posypání plechu
 tuk na vymazání
 šálek oleje na potřetí buchty
 moučkový cukr na posypání
 tvarohová, maková a povidlová náplň



Obrázek 6.14: Buchty

<http://www.poslirecept.cz> [cit.2010-03-20]

Výrobní postup: Z vykynutého těsta dáme na vál kousky ve tvaru čtverce, které rozprostřeme do stran a naplníme tvarohovou, makovou nebo povidlovou náplní, zabalíme a každou buchty potřeme ze stran olejem, aby se neslepily. Po upečení je vyklopíme na tác, necháme vychladnout a poté porcujeme.

Koblihy

Suroviny: ½ kg mouky
1/8 l mléka
6 dkg rozdrobených kvasnic
6 žloutků
12 dkg cukru
8 dkg másla
sůl
3 lžíce rumu

Výrobní postup: Do mísy dáme mouku, „*přijeleme*“ vlažné a oslazené mléko s rozdrobenými kvasnicemi a necháme vykynout. Mezitím rozšleháme v mléce žloutky, cukr, rozpuštěné máslo, trochu soli a rum a „*přilejeme*“ do mísy, přidáme podle potřeby ještě mouku. Až těsto vykyne, tak ho rozválíme na ½ centimetru a vykrajujeme kolečka, kdy na spodní dáme trošku zavařeniny, druhé přiložíme nahoru, okraje přitlačíme k sobě a poté ještě jednou vykrojíme koblihu, aby byla dobře kulatá.

Na pánvi rozpálíme husí sádlo a vrchní stranou do ní koblihy vložíme a zvolna je smažíme. Po vyjmutí je posypeme cukrem.

Mazanec

Suroviny: žloutky
6 dkg kvasnic / 1 kg
polohrubá mouka
rozinky
ořechy
mandle

Výrobní postup: Z vykynutého těsta vytvoříme kulatý bochník, necháme na plechu po druhé vykynout a před pečením je nejdříve pomazeme vejcem a poté nakrojíme nožem uprostřed do kříže. Kříž se při pečení rozevře a zůstane bílý, protože uvnitř není těsto pomazané vejcem.

Příloha 7

Postup naší domácí zabíjačky

Před zahájením zabíjačky, která začne zabitím prasete, má každý správný hospodář doma dobře vypálenou domácí slivovici, kterou vytáhne z „*hůry*“ v „*demižonu*“ „*enom*“ při zvláštní příležitosti, jakou zabíjačka je. Každému „*naleje*“ na zahřátí „*štamprlu*“ a každá správná hospodyně zase upeče buchty, které se v průběhu zabíjačky zajídají. *Řezníkovi* se nalévá opatrně, aby nepokazil celou zabíjačku, nesmí „*byt ožralý*“ už na začátku. Nalévá se mu s mírou. Až je po zabíjačce, tak celá rodina popíjí víno, slivovici. Když už jsou všichni zahřátí, hlavně tedy pomocníci, tak se přejde k jednotlivým krokům zabíjačky.

Prase se v „*chlévě*“ uváže provazem za přední pravou nohu. Majitel vyvede prase ven z „*chléva*“, kde je nachystán řezník s pistolí a další pomocníci. Řezník prase střelí, pomocníci ho svalí na levou stranu a řezník jej rychle píchne nožem, aby vytekla krev, ale to už musí být jeden z pomocníků připraven s velkou mísou, aby chytnul krev, kterou ovšem musí neustále míchat, aby se krev nesrazila a neutvořila se sraženina. Po deseti minutách se krev odstaví a je nachystaná na přípravu „*obcházky*“¹³.

Poté co je prase po porážce, tak se posype „*živící*“, potom se spaří vřelou vodou, vezmou se plechové zvonky, které mají na konci háčky, kterými se odstraňují z prasete štětiny směrem dolů. Po odstranění se prase poleje studenou vodou, přečistí se ostrým nožem, aby se odstranily poslední zbytky štětín. Prase se vytáhne z „*troků*“ a dá se na „*krbec*“, poté se zavěsí na trojnožku a postupně se po řetězy zdvíhá nahoru do dostatečné výše, aby se prase mohlo vykuchat.

Jakmile je prase na trojnožce, tak se nejprve „*uřeže*“ hlava v části u krku, postupně se od zadních nohou směrem dolů rozřeže bachor, vyvrhnou se střeva a vnitřnosti. Odstraní se z jater žluč, ledviny se naříznou, aby z nich vytekla přebytečná moč, naříznou se i plíce, aby se z nich odstranila krev, a také žaludek, kdy se zevnitř odstraní kůžička, aby žaludek nezapáchal, jelikož je v něm uložena veškerá potrava.

Ze střev se odstraní zbytky potravy a výkalů, poté se obrátí a dají se do „*kýbla*“ a ve vlažné slané vodě s trochou octu se perou do té doby, než přestanou zapáchat.

¹³ **Obcházka** – krev smíchaná s kroupami, cibulkou a sádlem

V průběhu se mění voda. Po každém oprání se střeva ještě propláchnou vlažnou vodou tak, že se do nich „*naleje*“ voda.

Vnitřnosti se dají do kotle zvaného „*pařák*“ pod kterým se dřevem udržuje oheň, aby byla voda vlažná. Pak se vezme hlava prasete, která se rozsekla napůl, z hlavy se vyloupnou oči, a odstraní se vrchní i spodní chrup, který se ještě očistí od štětín ostrým nožem. Hlava omytá ve vodě se dá do kotle vařit. Dále se do kotle dají také přední kolena, jazyk, uši i pár kousků masa, které „*zbydou*“ při opracování masa. Do kotle se vloží zelenina (petržel., mrkev, celer, česnek, nové koření, pepř celý), která se dá do bílého plátna, které se zaváže a vloží do kotle mezi maso, aby bylo nasáté vůní zeleniny a mělo tak lepší chuť.

Až se voda v kotli dostane do varu, po půl hodině se vytáhnou játra a zbytek se nechá dále vařit. Jakmile je maso uvařené – měkké, vytáhne se z kotle a přendá do dřevěných „*necek*“¹⁴. Výsledkem je takzvaný *ovar*. Poté se dá ovar na připravený dřevěný stůl k ochutnávce účastníkům zabíjačky. Pojídá se s chlebem, nastrouhaným křenem, okurkem a hořčicí. Jelikož jsem byla přítomna na několika zabíjačkách, tak jsem si dovolila sestavit vlastní zabíjačkové menu.

¹⁴ *Necky* – dřevěná, podlouhlá a prohloubená, asi jeden metr dlouhá mísa, která je vytesaná z topolového dřeva

ZABÍJAČKOVÉ MENU

Ovarová polévka

Jitrnicový prejt, zelí, vařený brambor

Vývar z vepřových kostí

Vepřové výpečky zelí, houskový knedlík

Tlačenka s cibulí, octem, chléb

Pečený bůček, vařený brambor, okurek

Bramborové knedlíky se škvarky, vařené zelí

Zabíjačkový ovar, chléb, okurek, křen, hořčice

Pečené vepřové koleno, chléb, křen

Vepřový mozeček s vejci a cibulí, chléb

Příloha 8

Fotografie jsou z roku 1986. Je na nich zobrazen postup naší domácí zabíjačky v čele s mým pradědečkem, která se u nás prováděla ještě donedávna.

Prase zde vážilo 220 kg.



Obrázek 1.: Porážka prasete



Obrázek 2.: Odchytávání krve



Obrázek 3.: Neustálé míchání krve, aby se nesrazila



Obrázek 4.: Malé množství slivovice na povzbuzení



Obrázek 5.: Vyjmutí vnitřností



Obrázek 6.: Porcování prasete



Obrázek 7.: Výroba zabíjačkových produktů